

























Semaine du 4 au 8 septembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tomate ciboulette </p> <p>Betteraves vinaigrette maison</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Coquillettes sauce cocktail</p>	<p>Friand au fromage </p> <p>Choux-fleurs gribiche</p> <p>Pastèque </p> <p>Saucisson à l'ail </p>	<p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Concombre vinaigrette maison </p> <p>Délice du soleil  (aubergine, oignon, ail, huile d'olive, crème liquide, tomate, chèvre)</p> <p>Taboulé</p>	<p>Râpé de carottes sauce aneth </p> <p>Radis beurre </p> <p>Rillettes à la sardine</p> <p>Salade de pommes de terre (pomme de terre, échalote, persil, tomate)</p>	<p>Assiette de charcuteries </p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Salade de blé doré (blé, tomate, maïs, cornichons, olives)</p> <p>Salade hollandaise (batavia, gouda, tomate) </p>
<p>Galopin de veau grillé</p> <p>Filet de lieu à la crème de persil</p>	<p>Poulet sauce poulette </p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc </p>	<p>Escalope de porc Sce Charcutière</p> <p>Œufs durs gratinés Scr Aurore </p>	<p>Sauté de bœuf mironton</p> <p>Cordon bleu </p>	<p>Colin sauce Nantaise </p> <p>Penne Bolognaise </p>
<p>Purée</p> <p>Haricots verts</p>	<p>Ratatouille</p> <p>Riz créole</p>	<p>Lentilles</p> <p>Julienne de légumes</p>	<p>Courgettes saveur du midi</p> <p>Bouलगour pilaf</p>	<p>Penne</p> <p>Poêlée de Guyane</p>
<p>Tomme blanche</p> <p>Brie</p> <p>Fraidou</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Petit Suisse nature</p> <p>Rondelé aux poivres de Madagascar</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Edam</p> <p>Croûte noire</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Cotentin</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Fondu Président</p> <p>Saint Paulin</p> <p>St Moret</p> <p>Yaourt nature</p>
<p>Mousse chocolat au lait </p> <p>Compote de pommes framboises</p> <p>Flan nappé au caramel</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison </p> <p>Gâteau marbré </p> <p>Pomme gourmande</p> <p>Compote banane fraise </p>	<p>Pêche au sirop</p> <p>Compote de poires</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Chou à la crème </p>	<p>Moelleux myrtilles citron </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Tarte au citron </p> <p>Grillé aux pommes</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Barre bretonne </p> <p>Mirabelle au sirop</p> <p>Fruit de saison</p>

Plats préférés 

Innovation culinaire 




















Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

Sède

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Semaine du 11 au 15 septembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Galantine de volaille </p> <p>Mousse de tomate et fromage frais</p> <p>Salade du maraicher  (batavia, concombre, champignons, tomate)</p>	<p>Concombre alpin  (concombre, yaourt, salade composée, ciboulette)</p> <p>Pâté de campagne </p> <p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Salade coleslaw (chou blanc, carotte)</p>	<p>Pastèque </p> <p>Courgettes sauce mangue (Recette du chef étoilé Michel Sarran) </p> <p>Salade de pommes de terre (pomme de terre, échalote, persil, tomate)</p>	<p>Salade de papillons au pistou </p> <p>Betteraves sauce crémeuse</p> <p>Carottes râpées vinaigrette maison</p> <p>Salade de lentilles bûchette et miel </p>	<p>Tomate vinaigrette maison</p> <p>Salade chinoise  (soja, concombre, épaule, salade)</p> <p>Salade verte au maïs</p> <p>Saucisson à l'ail </p>
<p>Boulettes de boeuf sauce basquaise </p> <p>Emincé de dinde sauce suprême</p>	<p>Rôti de dinde Sce forestière</p> <p>Beignets de calamars </p>	<p>Poulet sauce Montboissier</p> <p>Omelette Portugaise </p>	<p>Palette de porc à la Provençale </p> <p>Colin Sce crème citron</p>	<p>Hoki pané et son quartier de citron</p> <p>Fricassée de foies de volaille</p>
<p>Semoule</p> <p>Epinards à la béchamel</p>	<p>Petits pois</p> <p>Coquillettes</p>	<p>Riz créole</p> <p>Pêlé mêle provençal</p>	<p>Haricots verts</p> <p>Flageolet à la tomate</p>	<p>Emincé poireaux et pommes de terre</p> <p>Pommes vapeur</p>
<p>Fromage blanc</p> <p>Fondu Président</p> <p>Gouda</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Saint Paulin</p> <p>Mimolette</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Camembert</p> <p>Coulommiers</p> <p>St Moret</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Cotentin</p> <p>Edam</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Fraidou</p> <p>Brie</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Yaourt nature</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p>Compote de pommes bananes</p> <p>Fromage blanc touche de kiwi</p>	<p>Chou à la crème </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Crème dessert au chocolat</p> <p>Roulé au chocolat </p>	<p>Crème vanille </p> <p>Compote de fruits mélangés</p> <p>Entremets au caramel</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Flan au chocolat</p> <p>Gâteau cerises </p> <p>île flottante</p>	<p>Compote de pommes</p> <p>Barre bretonne </p> <p>Fraicheur ananas</p> <p>Fruit de saison</p>

Plats préférés 

Innovation culinaire 






















Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

Sède

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Semaine du 18 au 22 septembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œufs durs sauce cocktail </p> <p>Roulade aux olives</p> <p>Salade Rochelle  (céleri rave, ananas, pomme, radis)</p> <p>Salade verte</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Pizza au fromage </p> <p>Salade hollandaise  (batavia, gouda, tomate)</p> <p>Semoule à l'Andalouse  (couscous, carottes, petits pois - recette du chef étoilé Michel Sarran)</p>	<p>Concombre vinaigrette maison</p> <p>Nid en macédoine à l'œuf</p> <p>Pâté de foie </p> <p>Tomates sauce fruits rouges  (Recette du chef étoilé Michel Sarran)</p>	<p>Crêpe à l'emmental </p> <p>Assiette de crudités  (carotte, céleri, tomate, salade)</p> <p>Coquillettes sauce cocktail </p> <p>Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires)</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Salade club (salade verte, tomate, épaule, emmental)</p> <p>Quiche Lorraine </p> <p>Trio de saucissons </p>
<p>Poulet Tandoori </p> <p>Filet de lieu à l'américaine </p>	<p>Rôti de porc aux herbes</p> <p>Nuggets de poisson </p>	<p>Sauté de bœuf au paprika</p> <p>Tarte à l'oignon</p>	<p>Viennoise de dinde</p> <p>Echine de porc demi sel</p>	<p>Filet de colin sauce à l'orange</p> <p>Omelette aux fines herbes</p>
<p>Blé</p> <p>Brocolis</p>	<p>Piperade et Torsades</p> <p>Torsades</p>	<p>Courgettes saveur Orientale</p> <p>Purée</p>	<p>Carottes infusion colombo </p> <p>Lentilles</p>	<p>Semoule</p> <p>Haricots verts</p>
<p>Petit Suisse nature</p> <p>Coulommiers</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Carré de l'Est</p> <p>Brie</p> <p>Fondu Président</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Emmental</p> <p>Fromy</p> <p>Gouda</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Bûchette au chèvre</p> <p>Cotentin</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Fraidou</p> <p>Gouda</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Yaourt nature</p>
<p>Salade de fruits frais </p> <p>Entremets au caramel</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Mousse chocolat au lait </p>	<p>Compote de fruits mélangés</p> <p>Barre bretonne </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pêche au sirop</p>	<p>Cookies chocolat aux épices </p> <p>Tarte pommes/noix</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Gaufre créole</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Eclair au chocolat</p> <p>Liégeois au café</p> <p>Riz à l'impératrice</p>	<p>Gélifiè à la vanille </p> <p>Compote de pommes bananes</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Mousse au café </p>

Plats préférés 

Innovation
culinaire 

Recettes
développement durable 

Recettes
d'ici et d'ailleurs 

Sède

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Semaine du 25 au 29 septembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Râpé chou blanc sauce enrobante ail Fond d'artichaud vinaigrette maison Salade de riz (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges) Salade mélangée de radis et emmental	Salade de maïs (maïs, tomate, salade, persil) Friand à la viande Salade printanière (batavia, tomate, œuf, persil) Taboulé	Poireau mimosa Cervelas vinaigrette Duo de crudités (céleri, carotte) Œufs durs au thon	Tomate ciboulette Concombre à la pékinoise (concombre, ciboulette, carotte, radis, gingembre, sauce soja, sauce nuoc nam) Pâté forestier Salade de papillons au pistou	Betteraves vinaigrette maison Quiche Lorraine Macédoine de légumes/œuf dur Salade rochelle (céleri rave, ananas, pomme, radis)
Raviolis au gratin Filet de colin sauce provençale	Jambon braisé Grilladou de bœuf au paprika	Parmentier de poisson Rissollette de veau sauce champignons	Navarin de mouton Pizza marguerite	Beignets de calamars Rôti de dinde à l'estragon
Julienne de légumes Penne	Haricots verts saveur Antillaise Flageolet à la tomate	Blettes au jus Purée	Petits pois Boulgour aux raisins	Riz de grand-mère Epinards à la béchamel
Rondelé nature Camembert St Moret Yaourt nature	Yaourt aromatisé Fraidou Tomme blanche Yaourt nature	Saint Paulin Croûte noire Tartare ail et fines herbes Yaourt nature	Coulommiers Brie Cotentin Yaourt nature	Fromage blanc Mimolette Rondelé aux noix Yaourt nature
Liégeois au chocolat Fruit de saison Madeleine longue Compote Pomme/fraise	Fruit de saison Compote de pommes Entremets à la vanille Roulé abricot	Banane cuite au four Compote de pommes cassis Fruit de saison Mousse au cacao	Gâteau marbré Barre bretonne Fromage blanc touche de kiwi Fruit de saison	Fruit de saison Compote de poires Mousse au chocolat Tarte au flan

Plats préférés 

Innovation culinaire 













Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

Sède 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Semaine du 2 au 6 octobre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Choux-fleurs sauce du verger (recette du chef étoilé Michel Sarran)</p> <p>Crêpe aux champignons</p> <p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Saucisson à l'ail </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette maison</p> <p>Délice du soleil  (aubergine, oignon, ail, huile d'olive, crème liquide, tomate, chèvre)</p> <p>Salade de riz  (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</p> <p>Salade hollandaise  (batavia, gouda, tomate)</p>	<p>Salade de pommes de terre (pomme de terre, échalote, persil, tomate)</p> <p>Carrousel de crudités  (carotte, céleri, concombre, fromage blanc, mayonnaise, miel, curry)</p> <p>Salade méditerranéenne  (semoule, macédoine, maïs, batavia, poivrons rouges et verts)</p> <p>Rillettes à la sardine</p>	<p>Emincé de tomates au basilic </p> <p>Duo de concombre et maïs </p> <p>Pâté de foie </p> <p>Pizza au fromage </p>	<p>Œufs durs mayonnaise </p> <p>Quiche Lorraine</p> <p>Salade au brie et raisins</p> <p>Salade de maïs</p>
<p>Pilons de poulet à l'américaine </p> <p>Gartin de la mer</p>	<p>Rôti de porc à la moutarde</p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc </p>	<p>Gratin de courgettes à la bolognaise  Côte de porc</p>	<p>Filet de lieu à la tapenade </p> <p>Emince de dinde sauce caramel</p>	<p>Penne Carbonara</p> <p>Colin pané et quartier de citron</p>
<p>Frites </p> <p>Navets braisés</p>	<p>Haricots beurre en persillade</p> <p>Boullgour pilaf</p>	<p>Courgettes saveur du midi</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p>	<p>Riz aux petits légumes</p> <p>Fondue de poireaux</p>	<p>Penne</p> <p>Purée de carottes fraîches</p>
<p>Emmental</p> <p>Edam</p> <p>Fraidou</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Camembert</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Fraidou</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Petit Suisse nature</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Fondu Président</p> <p>Cotentin</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Gouda</p> <p>St Moret</p> <p>Yaourt nature</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Flan à la vanille</p> <p>Œufs en neige au caramel</p> <p>Pomme au four</p>	<p>Tarte au citron</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Roulé framboise </p> <p>Crème vanille </p>	<p>Fruit de saison </p> <p>Entremets caramel poire </p> <p>Gâteau Basque</p> <p>Mirabelles au sirop</p>	<p>Compote pomme-fraise </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Moelleux pommes spéculoos</p> <p>Salade de fruits frais </p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Compote de fruits mélangés</p> <p>Entremets au chocolat</p> <p>Fromage blanc au sirop de cassis</p>

Plats préférés 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

Sède

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Semaine du 9 au 13 octobre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Asie	Europe	Afrique	Amérique	Océanie
Salade de volaille à la japonaise 🌍 Salade chinoise 🌍 (soja, concombre, épaule, salade) Salade de riz (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges) Salade thaï croquante	Salade provençale 🌍 (batavia, tomate, poivron, anchois) Assiette de charcuteries ❤️ Tomates 🌍 mozzarella/basilic Salade du Danemark 🌍 (chou, pommes de terre, pommes, raisins, mayonnaise, fromage blanc)	Chou blanc sauce mangue 🌍 Iceberg vinaigrette orientale Pois chiches à la marocaine 🌍 (pois chiches, poivrons rouge et vert, courgette, tomate, persil, coriandre) Velouté carotte 🌟 coco et curcuma	Salade coleslaw 🌍 Trio salade, maïs, raisins 🌟 Salade du Brésil 🌍 (tomate, cœur de palmier, ananas, noix de coco) Céleri vinaigrette et ketchup 🌟	Betteraves sauce crémeuse 🌟 Râpé de carottes fromage blanc curry Concombre au yaourt 🌍 Rillettes à la sardine
Kefta d'agneau au curry Nems 🌍	Omelette portugaise 🌍 Filet de lieu sauce normand 🌍	Sauté de bœuf bobotie 🌍 Accras à la Morue 🌍	Jambon braisé au sirop d'érable 🌍 Cordon de volaille ❤️	Filet de colin à la noix de coco Escalope de poulet aux épices
Boulgour pilaf Légumes à l'asiatique 🌍	Légumes danois 🌟 Farfalle	Semoule berbère Légumes couscous tajine	Courgettes Mexique 🌟 Potatoes aux épices 🌟	Poêlée de légumes Riz créole
Gouda 🌟 Edam St Moret Yaourt nature	Camembert Brie Chantilly au bleu sur croûton Yaourt nature	Yaourt nature 🌟 Carré de l'Est Cotentin Yaourt aromatisé	Fraidou Coulommiers Tartare ail et fines herbes Yaourt nature	Fromage blanc Bleu Fondu Président Yaourt nature
Ananas frais Tarte noix de coco Fruit de saison	Millefeuille vanille 🌟 Barre bretonne 🌍 Fruit de saison Crème dessert caramel 🌍	Méli-mélo aux fruits exotiques 🌍 Tarte aux noix et amandes Compote de pommes bananes Fruit de saison	Entremet au caramel 🌟 Brownies ❤️ Fruit de saison Crème et pop corn	Fruit de saison Banane au chocolat 🌟 Fromage blanc touche de kiwi

Plats préférés ❤️

Innovation culinaire 🌟

























Recettes développement durable 🌱

Recettes d'ici et d'ailleurs 🌍

Sède

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Semaine du 16 au 20 octobre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Duo tomates et maïs</p> <p>Aïoli légumes croquants  (carottes, courgettes, chou-fleur, mayonnaise, épices)</p> <p>Pâté de foie </p> <p>Salade de cocos aux herbes</p>	<p>Tarte aux 2 fromages </p> <p>Friand à la viande </p> <p>Salade douceur  (carottes, frisée, betterave, chou blanc)</p> <p>Salade mixte panachée (salade emmental, tomate, œuf, persil)</p>	<p>Salade cultivateur</p> <p>Chou rouge sauce mangue </p> <p>Rillettes de sardines à la tomate</p> <p>Salade colombienne  (haricots rouges, batavia, maïs, cœur de palmier)</p>	<p>Crêpe au jambon</p> <p>Tomate et fromage frais</p> <p>Salade croquante  (pomme, concombre, poivron vert, banane, emmental, tomate)</p> <p>Salade de pommes de terre (pommes de terre, échalote, persil, tomate)</p>	<p>Assiette de charcuteries </p> <p>Courgettes râpées mozzarella</p> <p>Galantine de volaille</p> <p>Salade de pâtes sauce Andalouse  (tortis, tomate, maïs, ail, olive, échalote, concentré de tomate, thym - Recette de Michel Sarran)</p>
<p>Penne Bolognaise</p> <p>Emincé de dinde basquaise </p>	<p>Rôti de porc aux câpres</p> <p>Beignets de la mer </p>	<p>émincé poulet pdt tandoori (Recette  du chef étoilé Michel Sarran)</p> <p>Merquez </p>	<p>Sauté de dinde aux olives</p> <p>Rissolette de veau au citron</p>	<p>Filet de lieu au pistou </p> <p>Œufs gratinés au thym et aux oignons </p>
<p>Pêlé mêle provençal</p> <p>Penne</p>	<p>Carottes et navets</p> <p>Riz de grand-mère</p>	<p>Epinards à la crème</p> <p>Semoule</p>	<p>Duo de haricots verts et beurre</p> <p>Lentilles</p>	<p>Purée</p> <p>Poêlée de légumes</p>
<p>Edam</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fraidou</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Carré de l'Est</p> <p>Brie</p> <p>Cotentin</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Fondu Président</p> <p>Camembert</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Petit Suisse nature</p> <p>Bleu</p> <p>Gouda</p> <p>Yaourt nature</p>
<p>Compote de pommes</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Œufs en neige au caramel </p> <p>Pêche au sirop</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Palmier </p> <p>Mousse chocolat </p> <p>Tarte noix de coco</p>	<p>Flan nappé au caramel</p> <p>Entremets à la vanille et mikado</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Gâteau à la framboise </p>	<p>Moelleux pommes spéculoos </p> <p>Compote de pommes</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Gâteau choco </p>	<p>Salade de fruits frais </p> <p>Grillé aux pommes </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain d'épices</p>

Plats préférés 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

Sède

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine