

Semaine du 3 au 7 septembre 2018 - Déjeuner

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre Carottes râpées Coquillettes sauce cocktail Betteraves vinaigrette	Salade de pommes de terre (pommes de terre, échalote, persil, tomate) Salade blécor (blé, tomate, cornichon, maïs, olive noire) Saucisson à l'ail	Salade verte aux croûtons Salade mixte panachée (salade emmental, tomate, œuf, persil) Paté de campagne Taboulé	Pastèque Celeri remoulade Œufs durs mayonnaise Salade de riz (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)	Pâté de foie Sardine Mini quiche Salade hollandaise (salade composée, tomate, gouda)
Emincé de dinde basquaise Filet de lieu à la crème de persil	Omelette Feuilleté de poisson au beurre blanc	Macaronnis carbonarra Galopin de veau grillé	Sauté de bœuf mironton Poulet aux oignons	Pavé de colin sauce safranée Rôti de porc sauce charcutière
Riz créole Haricots verts	Choux-fleurs persillés semoule au beurre	Macaroni Julienne de légumes	Courgettes saveur du midi Lentilles	Ratatouille Frites
Emmental Saint-Paulin Fraidou Yaourt nature sucré	Petits suisses sucrés Rondelé Tomme blanche Yaourt nature sucré	Camembert Brie Cotentin Yaourt nature sucré	Fondu Président Rondelé ail et fines herbes Carré de l'Est Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Petit moulé Croûte noire
Flan nappé au caramel Compote de poires Corbeille de fruits Brownies chocolat	Corbeille de fruits Pomme au four Tarte aux pommes Compote pomme banane	Compote de pommes Mousse au chocolat Corbeille de fruits Pêche au sirop	Ananas au sirop Barre bretonne ile flottante Corbeille de fruits	Salade de fruits Corbeille de fruits Tarte chocolat Compote 5 fruits

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs

SELF MIDI

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

Semaine du 3 au 7 septembre 2018 - Diner

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Assiette de charcuteries </p> <p>Salade Ninon (batavia, crevettes, ananas, pommes)</p>	<p>Salade douceur (carottes, frisée, betterave, chou blanc)</p> <p>Emincé de tomate </p>	<p>Maïs aux deux poivrons </p> <p>Roulade aux olives</p> <p>Salade portugaise (tomate, concombre, olive, batavia, poivrons) </p>	<p>Cervelas vinaigrette</p> <p>Salade colombienne (haricots rouges, batavia, maïs, cœur de palmier)</p>	
Merguez	Cordon bleu	Pizza royale	Œufs durs gratinés sauce Mornay	
Boulgour pilaf	Flageolets à la crème	Carottes fraîches persillées	Purée de pommes de terre	
Yaourt nature sucré Assortiment de fromages et laitages	Montboissier Assortiment de fromages et laitages	Croc' lait Assortiment de fromages et laitages	Fromage blanc Assortiment de fromages et laitages	
<p>Corbeille de fruits </p> <p>Crème dessert vanille </p> <p>Flan patissier</p>	<p>Compote de fruits mélangés</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Gaufre au sucre glace </p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Cocktail de fruits à la créole</p> <p>Madeleine au chocolat </p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Liégeois à la vanille </p>	

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs

SELF SOIR

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

Semaine du 10 au 14 septembre 2018 - Déjeuner

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves ✨ sauce crémeuse Salade de haricots verts Paté de foie Concombre guyanais 🌍 (concombre, ail, surimi, piment doux, jus de citron)	Salade de tomates ✨ Saucisson sec Duo de choux blanc et rouge	Tomates et maïs 🌿 Salade du maraîcher (batavia, concombre, champignons, tomates) mini pizza Salade de pommes de terre (pommes de terre, échalote, persil, tomate)	Taboulé méridional (semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic) Salade de lentilles vinaigrette terroir (lentille, oignons, persil) Macédoine mayonnaise Carottes râpées	Salade verte Salade chinoise ✨ (soja, concombre, épaule, salade) Coleslaw (chou blanc, carotte) Saucisson à l'ail
Saucisse fumée Sauté de dinde à la provençale	Rôti de veau Beignets de calamars	Chili con carne 🌍 Hoki pané	Poulet sauce poulet Jambon sauce Madère	Filet de colin sauce crème citron Œufs dur gratinés
Purée de pommes de terre Côtes de blettes au gratin	Carottes fraîches persillées ✨ Haricots blancs à la tomate	Riz créole Pèle-mêle provençal	Petits pois Boulgour pilaf	Epinards à la béchamel Torti
Coulommiers Tomme blanche Fondu Président Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Mimolette Petit moulé ail et fines herbes	Mimolette Edam Petit moulé Yaourt nature sucré	Fraidou Rondelé nature Edam Yaourt nature sucré	Fromage blanc Brie Cotentin Yaourt nature sucré
Corbeille de fruits Barre marbrée Compote de pommes et bananes Fromage blanc touche de kiwi	Tarte noix de coco Gâteau au chocolat Corbeille de fruits Fruit au sirop ✨	Crème dessert vanille ❤️ Entremets à la pistache Compote de fruits mélangés Corbeille de fruits	Corbeille de fruits Gelifié au chocolat Clafouti aux cerises ✨ fromage blanc aux fruits	Pêche au sirop Ananas et au sirop ✨ Barre bretonne ❤️ Corbeille de fruits

Plats préférés ❤️

Innovation culinaire ✨

Recettes développement durable 🌿

Recettes d'ici et d'ailleurs 🌍

SELF MIDI

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

Semaine du 10 au 14 septembre 2018 - Diner

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade au brie aux raisins </p> <p>Œufs durs mayonnaise </p> <p></p>	<p>Avocat vinaigrette </p> <p>Salade de maïs (maïs, tomate, salade, persil)</p>	<p>Mortadelle </p> <p>Salade verte aux croûtons </p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Pâté de foie </p>	
<p>Boulettes de bœuf au curry </p>	<p>Filet de colin aux épices </p>	<p>Omelette </p>	<p>Tarte au chèvre & tomate </p>	
<p>Riz de grand-mère</p>	<p>Spaghetti</p>	<p>Potatoes spicy</p>	<p>Haricots beurre</p>	
<p>Petits suisses sucrés</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Fromy</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Brie</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Emmental</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	
<p>Gaufre au sucre glace </p> <p>Salade de fruits</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Compote de poires</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Semoule au lait </p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Banane au four</p> <p>Fourandine fraise creme anglaise</p>	<p>Fromage blanc au sirop de grenadine</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Gateau Pommes et Noix </p>	

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'Ici et d'ailleurs

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

SELF SOIR

Semaine du 17 au 21 septembre 2018 - Déjeuner

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œufs durs mayonnaise </p> <p>Saucisson à l'ail </p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Salade verte</p>	<p>Carottes rapées </p> <p>Tomates mozzarella </p> <p>Mini Pizza </p> <p>Salade Corinne (riz, épaule, maïs)</p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Macédoine œufs durs</p> <p>Taboulé méridional (semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)</p>	<p>Coquillettes sauce cocktail </p> <p>Maïs aux deux poivrons</p> <p>Assiette de crudités (carotte, céleri, tomate, salade)</p> <p>Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires)</p>	<p>Duo de choux blanc et rouge</p> <p>Salade Rochelle (céleri rave, ananas, pomme, radis)</p> <p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Pâté de foie </p>
<p>Haché de boeuf </p> <p>Filet de lieu à l'américaine</p>	<p>Palette de porc provençale</p> <p>Croquettes de poisson à l'ail </p>	<p>Sauté de bœuf en estouffade</p> <p>Quiche lorraine </p>	<p>Nuggets de volaille </p> <p>Pavé de lieu sauce crème</p>	<p>Colin au chorizo</p> <p>Omelette aux fines herbes </p>
<p>Blé</p> <p>Brocolis</p>	<p>Lentilles</p> <p>Julienne de légumes</p>	<p>Courgettes persimées</p> <p>Purée</p>	<p>Epinards à la béchamel</p> <p>Riz créole</p>	<p>Semoule</p> <p>Haricots verts</p>
<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Coulommiers</p> <p>Vache qui rit</p>	<p>Cotentin</p> <p>Petit moulé</p> <p>Emmental</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Petits suisses sucrés</p> <p>Fromy</p> <p>Mimolette</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Gouda</p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Fraidou</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Carré de l'Est</p> <p>Brie</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Salade de fruits</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Entremets au citron</p> <p>Mousse chocolat au lait </p>	<p>Compote de pommes et bananes</p> <p>Pêche au sirop</p> <p>Barre bretonne </p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Chou à la vanille </p> <p>Liegeois chocolat </p> <p>Compotée de pomme/rhubarbe</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Barre bretonne au n </p> <p>Liégeois au café</p> <p>Panna cotta </p>	<p>Beignet chocolat noisette </p> <p>Compote de pommes et bananes</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Mousse chocolat noir</p>

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs

SELF MIDI

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

Semaine du 17 au 21 septembre 2018 - Diner

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade printanière (batavia, tomate, œuf, persil)</p> <p>Pastèque</p>	<p>Tomate au thon</p> <p>Pâté de campagne</p>	<p>Betteraves à l'échalote</p> <p>Rillettes à la sardine</p> <p>Houmous et mouillettes (pois chiche, huile d'olive, jus de citron, ail, coriandre, carotte, pain de mie)</p> <p>Salade Ninon (batavia, crevettes, ananas, pommes)</p>	<p>Carottes râpées à l'orange</p> <p>Cervelas vinaigrette</p> <p>Salade niçoise (haricots verts, tomates, œuf, batavia, basilic, ail, olives noires)</p>	
<p>Chilli con carné</p>	<p>Sauté de dinde forestière</p>	<p>Saumonette sauce suprême</p>	<p>Feuilleté de poisson au beurre blanc</p>	
<p>Riz pilaf</p>	<p>Macaroni</p>	<p>Boulgour pilaf</p>	<p>Gratin de pommes de terre (recette Michel Sarran)</p>	
<p>Mimolette Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Fromage blanc Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Petit moulé Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Camembert Assortiment de fromages et laitages</p>	
<p>Pain d'épices</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Poire sauce chocolat</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Flan patissier</p> <p>Flamby chocolat</p>	<p>Creme dessert vanille</p> <p>Compote pomme fraise</p> <p>Corbeille de fruits</p>	

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'Ici et d'ailleurs

SELF SOIR

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

Semaine du 24 au 28 septembre 2018 - Déjeuner

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre à la crème Radis / beurre Poireaux vinaigrette Salade de riz (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)	Mini Pizza Taboulé Salade au soja Courgettes râpées	Salade verte Carottes râpées ail/citron Cervelas vinaigrette Sardines à la tomate	Duo de tomate et maïs Salade au brie aux raisins Betteraves vinaigrette Salade de papillons au pistou	Pâté de campagne Œufs durs sauce cocktail Salade de pois chiches Salade Rochelle (céleri rave, ananas, pomme, radis)
Ravioli à la volaille Gratin de la mer	Jambon braisé Duo de poissons	Boulettes à l'agneau Omelette	Sauté de bœuf bobotie Nuggets de poisson	Pavé de colin à la basquaise Rissollette de veau
Julienne de légumes Haricots blancs à la tomate	Pele mele de legumes Farfalle saveur du midi	choux fleur béchamel Pommes de terre vapeur	Petits pois Boulgour aux petits légumes	Riz de grand-mère Epinards à la béchamel
Fondu Président Fraidou Camembert Yaourt nature sucré	Emmental Croûte noire Rondelé nature Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Croûte noire Petit moulé ail et fines herbes	Coulommiers Brie Cotentin Yaourt nature sucré	Fromage blanc Mimolette Rondelé aux noix Yaourt nature sucré
Mousse au chocolat au lait Entremets au caramel Corbeille de fruits Madeleine longue	Corbeille de fruits Gelifié caramel Gâteau aux pommes et noix Pomme au four	Banane au four Compote de pommes et cassis Corbeille de fruits Riz au lait	Tarte chocolat Barre bretonne Fromage blanc touche de kiwi Corbeille de fruits	Corbeille de fruits Compote de poires Tarte abricots Creme dessert pistache

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs

SELF MIDI

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

Semaine du 24 au 28 septembre 2018 - Diner

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Céleri vinaigrette</p> <p>Mortadelle </p>	<p>Macédoine mayonnaise </p> <p>Salade de pommes de terre (pommes de terre, échalote, persil, tomate) </p>	<p>Salade de tomates au basilic </p> <p>Mortadelle </p>	<p>Celeri mayonnaise </p> <p>Salade verte aux croûtons </p>	
<p>Chipolatas</p>	<p>Poulet yassa </p>	<p>Côte de porc sauce charcutière </p>	<p>Boudin noir aux pommes </p>	
<p>Pommes sautées </p>	<p>Riz créole</p>	<p>Semoule au beurre</p>	<p>Purée</p>	
<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Carré de l'Est</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Brebis crème</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Petits suisses sucrés</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	
<p>Corbeille de fruits </p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Mousse au café</p>	<p>Tarte aux pommes</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Beignet pomme </p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Riz au lait</p> <p>Fromage blanc spéculos </p>	<p>Corbeille de fruits </p> <p>Compote de fruits mélangés</p> <p>Gaufre au caramel</p>	

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'Ici et d'ailleurs

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

SELF SOIR

Semaine du 01 au 05 octobre 2018 - Déjeuner

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Chou rouge</p> <p>Salade Rochelle <i>(céleri rave, ananas, pomme, radis)</i></p> <p>Taboulé</p> <p>Saucisson à l'ail </p>	<p>Salade verte aux croûtons </p> <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Haricots verts en salade</p> <p>Salade de lentilles vinaigrette terroir <i>(lentille, oignons, persil)</i></p>	<p>Betteraves sauce crémeuse</p> <p>Carottes rapées au citron</p> <p>Carrousel de crudités</p> <p>Salade méditerranéenne <i>(semoule, macédoine, maïs, batavia, poivrons rouges et verts)</i></p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Salade so british <i>(chou, fenouil, raisins, pomme granny, carotte, fromage blanc, mayonnaise, sauce Worcestershire)</i></p> <p>Pâté de foie </p> <p>Mini Pizza </p>	<p>Salade de riz <i>(riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</i></p> <p>Salade de pois chiches </p> <p>Salade d'endives</p> <p>Salade au brie aux raisins</p>
<p>Omelette </p> <p>Côte de porc</p>	<p>Steak haché </p> <p>Filet de lieu sauce dieppoise</p>	<p>Palette de porc sauce diable</p> <p>Feuilleté au froma </p>	<p>Rôti de veau</p> <p>Pate Carbonarra </p>	<p>Colin pané et quartier de citron</p> <p>Tajine de poulet aux raisins </p>
<p>Ratatouille</p> <p>Riz créole</p>	<p>Frites </p> <p>Choux-fleurs persillés</p>	<p>Haricots verts persillé</p> <p>Flageolets à la crème</p>	<p>Coquillettes</p> <p>Fondue de poireaux</p>	<p>Courgettes saveur du midi</p> <p>Semoule</p>
<p>Saint-Paulin</p> <p>Edam Fraidou Yaourt nature sucré</p>	<p>Cotentin</p> <p>Rondelé ail et fines herbes Carré de l'Est Yaourt nature sucré</p>	<p>Petits suisses sucrés</p> <p>Yaourt nature sucré Emmental Fraidou</p>	<p>Camembert</p> <p>Tomme blanche Fondue Président Yaourt nature sucré</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré Gouda Petit moulé</p>
<p>Brownies au chocolat </p> <p>Tarte poire bourdaloue </p> <p>Gelifié à la vanille</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Compote de pommes</p> <p>Barre bretonne</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Creme dessert vanille </p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Semoule au lait</p> <p>Entremets au caramel </p>	<p>Yaourt aromatisé </p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Moelleux aux pommes et speculoos</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Corbeille de fruits</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

SELF MIDI

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

Semaine du 01 au 05 octobre 2018 - Diner

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade chinoise <i>(soja, concombre, épaule, salade)</i></p> <p>Salade impériale <i>(batavia, carottes, pommes, olives noires)</i></p>	<p>Salade antiboise <i>(jardinière de légumes, tomate, mayonnaise, batavia)</i></p> <p>Assiette de charcuteries</p>	<p>Salade de brocolis à la vinaigrette</p> <p>Salade d'endives</p>	<p>Salade de pommes de terre aux légumes</p> <p>Salade douceur <i>(carottes, frisée, betterave, chou blanc)</i></p>	
Calamars à la romaine	Haut de cuisse de poulet au jus	Quiche provençale	Saumonette à l'espagnole	
Polenta au beurre	Petits pois	Riz créole	Poêlée de Guyane	
Tomme blanche <i>Assortiment de fromages et laitages</i>	Yaourt nature sucré <i>Assortiment de fromages et laitages</i>	Carré de l'Est <i>Assortiment de fromages et laitages</i>	Fromage blanc <i>Assortiment de fromages et laitages</i>	
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de poires</p> <p>Crêpe coco chocolat</p>	<p>Banane au four</p> <p>Entremets au café</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Flan à la vanille</p> <p>Madeleine au chocolat</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de pommes et fraises</p> <p>Tarte noix de coco</p>	

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs

SELF SOIR

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

Semaine du 08 au 12 octobre 2018 - Déjeuner

Tous fous du goût - Mystère en cuisine



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Choux-fleurs au curry ✨ Duo maïs poivrons Salade au thon Salade club (salade verte, tomate, épaule, emmental)	Œufs mimosa ✨ Assiette de charcuteries ❤️ Soupe andalouse ✨ Taboulé boulgour aux petits légumes ✨	Salade verte Salade de radis Salade méditerranéenne (semoule, macédoine, maïs, batavia, poivrons rouges et verts) Carottes rapées coco et curcuma	Rémoulade de celeri ✨ Friand au fromage ✨ Légumes croquants et aïoli 🌍	Carottes et pommes râpées ✨ Concombre vinaigrette 🌿 Salade de riz ❤️ (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges) Macédoine
Pilons de poulet Accras de morue 🌍	Tajine de boulette d'agneau 🌿 Feuilleté au chèvre ✨	Quiche lorraine ✨ Papillote de lieu aux raisins	Marmite de bœuf au caramel ✨ Nuggets de poisson 🌿	Colin sauce à l'orange ✨ Rôti de dinde à l'estragon
Riz pilaf curcuma ✨ Carottes chapelure et lardons ✨	Courgettes saveur orientalee Torti	Poêlée de légumes Lentilles	Petits pois Purée de pommes de terre	Semoule aux raisins ✨ Légumes Couscous ✨
Fromage blanc Edam Petit moulé Yaourt nature sucré	Gouda Emmental Chantilly au bleu sur croûton (recette Michel Sarran) Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Carré de l'Est Cotentin	Fraidou Petit moulé ail et fines herbes Coulommiers Yaourt nature sucré	Brie Coulommiers Fondu Président Yaourt nature sucré
Poire au sirop et chocolat ✨ Tarte à la noix de coco Corbeille de fruits Creme dessert caramel	Corbeille de fruits Banans cuites au rhum 🌍coco Barre bretonne ❤️ Panna cotta à la fraise 🌍	Compote pomme ✨ Méli-mélo aux fruits exotiques Cake aux amandes ❤️ Corbeille de fruits	Tarte pomme/rhubarbe Brownies ❤️ Corbeille de fruits Fromage blanc aux fruits	Tarte Tatin ✨ ile flottante ✨ Corbeille de fruits Compote de pommes et bananes

Plats préférés ❤️

Innovation culinaire ✨

Recettes développement durable 🌿

Recettes d'ici et d'ailleurs 🌍

SELF MIDI

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

Semaine du 08 au 12 octobre 2018 - Diner

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tomates sauce vinaigre </p> <p>Saucisson à l'ail </p>	<p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Mini-pizza</p>	<p>Pâté de foie </p> <p>Salade Rochelle (céleri rave, ananas, pomme, radis)</p>	<p>Mortadelle </p> <p>Salade de poulet (batavia, poulet, tomate, œuf)</p>	
<p>Chipolatas grillées </p>	<p>Filet de colin meunière </p>	<p>Haché de veau chasseur </p>	<p>Filet de lieu à la crème de persil </p>	
<p>Salsifis en persillade</p>	<p>Pommes de terre persillées aux champignons</p>	<p>Riz pilaf</p>	<p>Blé</p>	
<p>Tomme blanche</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Saint-Paulin</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Petits suisses sucrés</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	
<p>Beignets aux pommes</p> <p>Gelifié au chocolat </p> <p>Corbeille de fruits </p>	<p>Fromage blanc au sirop de citron</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Mousse au café </p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Tarte au flan</p> <p>Flan nappé au caramel </p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Gaufre au sucre glace </p> <p>Liégeois à la vanille </p>	

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'Ici et d'ailleurs

SELF SOIR

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

Semaine du 15 au 19 octobre 2018 - Déjeuner

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tomates et maïs </p> <p>Chou rouge</p> <p>Pâté de foie </p> <p>Salade de cocos aux herbes</p>	<p>Salade de papillons au pistou </p> <p>Salade de blé à la parisienne (blé, tomate, emmental, jambon, persil)</p> <p>Salade douceur (carottes, frisée, betterave, chou blanc)</p> <p>Salade mixte panachée (salade emmental, tomate, œuf, persil)</p>	<p>Carottes rapées </p> <p>Salade aux croutons </p> <p>Sardines à la tomate</p> <p>Salade de riz (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges) </p>	<p>Celeri sauce cocktail </p> <p>Salade de tomate et des de fromage</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>Salade verte</p> <p>Salade d'endives</p> <p>Assiette de charcuteries </p> <p>Salade de maïs (maïs, tomate, salade, persil)</p>
<p>Saumonette sauce citron</p> <p>Saucisse fumée </p>	<p>Bœuf bourguignon </p> <p>Cordon bleu </p>	<p>Escalope de poulet </p> <p>Filet de poisson à la tunisienne </p>	<p>Gratin de pate au jambon et bechamel </p> <p>Rôti de dinde au jus</p>	<p>Filet de lieu au pistou</p> <p>Œufs gratinés au thym et aux oignons </p>
<p>Riz de grand-mère</p> <p>Pèle-mêle provençal</p>	<p>Printanière de légumes</p> <p>Purée de pommes de terre</p>	<p>Courgettes Mexique </p> <p>Semoule</p>	<p>Macaroni</p> <p>Duo de haricots verts et beurre</p>	<p>Epinards à la crème</p> <p>Boulgour pilaf</p>
<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Coulommiers</p>	<p>Edam</p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Fraidou</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Carré de l'Est</p> <p>Brie</p> <p>Cotentin</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Fondu Président</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Petits suisses sucrés</p> <p>Bleu</p> <p>Gouda</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Compote de pommes</p> <p>Pêche au sirop</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Tarte aux pommes </p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Palmiers</p> <p>Creme dessert chocolat </p> <p>Entremet citron</p>	<p>Flan nappé au caramel</p> <p>Entremets à la vanille</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Tarte à la framboise </p>	<p>Cocktail de fruits</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de poires</p> <p>Tarte aux myrtilles </p>	<p>Moelleux aux pommes et noix </p> <p>Tarte au chocolat </p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Mousse au café</p>

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'Ici et d'ailleurs

SELF MIDI

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

Semaine du 15 au 19 octobre 2018 - Diner

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de lentilles bûchette et miel</p> <p>Maquereau au vin blanc</p>	<p>Salade du maraîcher (batavia, concombre, champignons, tomates)</p> <p>Duo de saucissons</p>	<p>Betteraves ✨ sauce crémeuse</p> <p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Salade de pois chiches</p> <p>Salade du Rhône 🌍 (batavia, œuf, croûtons, lardons)</p>	<p>Concombre au surimi 🌱</p> <p>Salade du chef 💖 (batavia, épaule, tomate, emmental, olive noire)</p>	
<p>Galopin de veau grillé 🌍</p>	<p>Cote de porc 🌍</p>	<p>Omelette provençale 🌱</p>	<p>Pizza marguerite 🌱</p>	
<p>Pates au fromage</p>	<p>Meli mélo de légumes</p>	<p>Semoule au beurre</p>	<p>Pommes grenailles rôties</p>	
<p>Cotentin</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Petit moulé</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Fromage blanc au sirop de grenadine</p> <p>Gâteau marbré 💖</p>	<p>Tarte</p> <p>Compote de pommes et bananes</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Ananas au sirop ✨</p> <p>Gaufre au chocolat 💖</p>	<p>Banane au four</p> <p>Entremets au praliné</p> <p>Corbeille de fruits</p>	

Plats préférés 💖

Innovation culinaire ✨
























Recettes développement durable 🌱

Recettes d'Ici et d'ailleurs 🌍

SELF SOIR

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

Semaine du 22 au 26 octobre 2018 - Déjeuner

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage à la paysanne (poireaux, pomme de terre, oignons, crème, courgettes, carottes)</p> <p>Cervelas vinaigrette</p> <p>Salade verte aux croûtons</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette maison</p> <p>Penne du soleil  (penne, jambon, fromage blanc, mayonnaise, curry, miel)</p> <p>Céleri rémoulade</p>	<p>Tartare de tomates et maïs </p> <p>Salade douce (carottes, frisée, betterave, chou blanc)</p> <p>Tourte  aux petits légumes</p>	<p>Iceberg vinaigrette orientale</p> <p>Salade de chou à l'indienne  (chou blanc, noix de coco, curry)</p> <p> Houmous et mouillettes  (pois chiche, huile d'olive, jus de citron, ail, coriandre, carotte, pain de mie)</p>	<p>Saucisson à l'ail </p> <p>Œufs durs sauce cocktail </p> <p>Salade d'endives</p>
<p>Penne romagnola </p> <p>Omelette </p>	<p>Merguez </p> <p>Filet de merlu à l'oseille</p>	<p>Paëlla aux poissons </p> <p>Poulet sauce poulette</p>	<p>Nuggets de volaille </p> <p>Duo de poissons</p>	<p>Pavé de colin  sauce Nantua</p> <p>Hachis Parmentier </p>
<p>Penne</p> <p>Méli-Mélo caldoche</p>	<p>Légumes tajine </p> <p>Semoule berbère</p>	<p>Riz créole</p> <p>Petits pois</p>	<p>Ratatouille</p> <p>Blé</p>	<p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fondue de poireaux</p>
<p>Cotentin</p> <p>Fondu Président</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Camembert</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Gouda</p> <p>Mimolette</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fraidou</p>
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de fruits mélangés</p> <p>Mousse chocolat au lait </p>	<p>Cake au citron</p> <p>Barre bretonne </p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Compote de pommes</p> <p>Compote de poires</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Smoothie vanille </p> <p>Smoothie ananas</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compotée de rhubarbe meringuée</p> <p>Mousse aux speculoos</p>
Plats préférés 	Innovation culinaire 	Recettes développement durable 	Recettes d'Ici et d'ailleurs 	

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

Semaine du 22 au 26 octobre 2018 - Diner



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade composée au bleu</p> <p>Salade de pommes de terre (pommes de terre, échalote, persil, tomate)</p> <p>Soupe aux vermicelles </p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Salade lyonnaise (Iceberg, batavia, œufs, croûtons, lardons)</p> <p>Mortadelle </p>	<p>Salade de cocos aux herbes</p> <p>Salade verte au gruyère</p> <p>Pâté de campagne </p>	<p>Mousse de tomate et fromage frais</p> <p>Crêpe aux champignons</p> <p>Salade verte au maïs</p>	<p>Salade des Antilles (Iceberg, croûtons, ananas, maïs, batavia, poivrons rouges et verts)</p> <p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Salade de pâtes et poivrons sauce chèvre</p>
<p>Emincé de dinde sauce suprême</p> <p>Croquettes de poisson à l'ail </p>	<p>Steak haché </p> <p>Tartine mixte </p>	<p>Œufs brouillés </p> <p>Palette de porc sauce diable </p>	<p>Rôti de veau farci persillé</p> <p>Quiche kebab (recette Michel Sarran)</p>	<p>Manchons de canard aux pêches</p> <p>Tomate farcie</p>
<p>Haricots verts</p> <p>Lentilles</p>	<p>Pommes rôsti aux légumes </p> <p>Poêlée de brocolis et champignons Salade verte</p>	<p>Julienne de légumes</p> <p>Polenta au beurre</p>	<p>Coudes</p> <p>Courgettes saveur du midi Salade verte</p>	<p>Navets braisés</p> <p>Riz créole</p>
<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Brie</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Saint-Paulin</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Bleu</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Bûchette mi-chèvre</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>
<p>Clafoutis aux pommes</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Fromage blanc spéculoos et lemon curd</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de pommes et framboises</p> <p>Entremets à la vanille et fruits confits</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Crème aux œufs à la vanille </p> <p>Gaufre fantasia </p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Crème fouettée aux fruits</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Gâteau de semoule</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Duo entremets au caramel et vanille</p>

Plats préférés

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'Ici et d'ailleurs



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

Semaine du 29 octobre au 02 novembre 2018 - Déjeuner

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Choux-fleurs sauce aurore</p> <p>Salade de pâtes  et sauce andalouse <i>(recette Michel Sarran)</i></p>	<p>Salade choubidou  <i>(chou rouge râpé, raisin de Corinthe, vinaigrette au sirop de cassis)</i></p> <p>Salade verte au maïs</p> <p>Salade de pommes de terre <i>(pommes de terre, échalote, persil, tomate)</i></p>	<p>Rillettes à la sardine</p> <p>Roulade aux olives</p> <p>Concombre à la pékinoise  <i>(concombre, ciboulette, carotte, radis, gingembre, sauce soja, sauce nuoc nam)</i></p>	<p>Iceberg à la vinaigrette du terroir</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Taboulé méridional <i>(semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)</i></p>	<p>Potage de légumes mijotés</p> <p>Dips de carottes et céleri  sauce aneth</p> <p>Saucisson à l'ail </p>
<p>Poulet à l'américaine </p> <p>Côte de porc sauce poire</p>	<p>Pain de viande feuilleté </p> <p>Filet de colin sauce à l'orange</p>	<p>Croque-monsieur</p> <p>Accras de morue </p>	<p>Omelette  aux pommes de terre</p> <p>Rôti de dinde au jus</p>	<p>Spaghetti au thon à la provençale</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate Lasagnes au saumon</p>
<p>Riz créole</p> <p>Poireaux gratinés</p>	<p>Haricots beurre en persillade</p> <p>Boulgour pilaf</p>	<p>Salade verte Poêlée aux légumes Polenta au beurre</p>	<p>Pèle-mêle provençal</p> <p>Pommes à la fleur de thym</p>	<p>Spaghetti</p> <p>Courgettes saveur du jardin</p>
<p>Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré</p> <p>Camembert</p>	<p>Petit moulé ail et fines herbes Fraidou</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Petits suisses sucrés Saint-Paulin</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Brie Coulommiers</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Saint-Paulin Emmental</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Pomme au four</p> <p>Barre bretonne </p>	<p>Cake aux chocolats blanc et noir </p> <p>Roulé aux abricots</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Flan au chocolat </p> <p>Flan à la vanille</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Ananas sirop épicé </p> <p>Compote de pommes</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Entremets au caramel</p> <p>Gaufre fantasia </p>

Plats préférés 

Innovation
culinaire 

Recettes
développement durable 

Recettes
d'Ici et d'ailleurs 



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

Semaine du 29 octobre au 02 novembre 2018 - Diner



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Croquant de salade (salade composée, ananas, tomate, pêche)</p> <p>Salade de blé au pistou</p> <p>Macédoine mayonnaise</p>	<p>Pâté de campagne ♥</p> <p>Salade de pois chiches (pois chiches, poivrons rouge et vert, courgette, tomate, persil, coriandre)</p> <p>Salade d'endives</p>	<p>Potage au potiron</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Salade de poulet (batavia, poulet, tomate, œuf)</p>	<p>Assiette de charcuteries ♥</p> <p>Salade Ninon (batavia, crevettes, ananas, pommes)</p> <p>Friand à la viande ♥</p>	<p>Salade du Danemark (chou, pommes de terre, pommes, raisins, mayonnaise, fromage blanc)</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Taboulé</p>
<p>Filet de lieu à la crème de persil</p> <p>Tarte au chèvre & tomate 🌿</p>	<p>Emincé de dinde au pesto rouge</p> <p>Œufs durs béchamel 🌿</p>	<p>Chili con carne 🌍</p> <p>Quenelles de brochet sauce aurore</p>	<p>Tajine de colin 🌍</p> <p>Tartine de la montagne aux lardons ✨</p>	<p>Poulet rôti</p> <p>Duo de poissons</p>
<p>Carottes saveur orientale</p> <p>Lentilles Salade verte</p>	<p>Penne</p> <p>Epinards à la béchamel</p>	<p>Riz créole</p> <p>Petits pois</p>	<p>Semoule</p> <p>Choux-fleurs persillés</p>	<p>Gratin de fenouil à la niçoise 🌍</p> <p>Frites</p>
<p>Bleu</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Fondu Président</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Tomme blanche</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>
<p>Clafoutis aux poires et chocolat ♥</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Douceur lactée aux cerises</p> <p>Matefaim aux pommes 🌍</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compotée de pommes meringuée</p> <p>Pavlova</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Gâteau au chocolat ♥</p> <p>Liégeois au café</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Riz au lait</p> <p>Roulé aux myrtilles ♥</p>

Plats préférés ♥

Innovation culinaire ✨

Recettes développement durable 🌿

Recettes d'Ici et d'ailleurs 🌍



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