

Semaine du 7 au 13 janvier 2019 - DEJEUNER

Epiphanie

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé méridional <small>(semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)</small> Salade de lentilles vinaigrette terroir <small>(lentille, oignons, persil)</small> Betteraves vinaigrette	Salade verte aux croûtons Salade d'endives Saucisson à l'ail	Chou rouge sauce mangue <small>(Recette Michel Sarran)</small> Salade Ninon <small>(batavia, crevettes, ananas, pommes)</small>	Avocat en salade Carottes râpées vinaigrette maison Salade de riz <small>(riz, tomate, poivron, thon, olive)</small>	Pâté de foie Œufs durs mayonnaise Haricots verts au maïs
Poulet sauce mimolette Filet de lieu sauce curry	Escalope de porc Merguez	Filet de colin meunière et citron Tarte à l'oignon	Sauté de bœuf Nuggets de poisson	Saumonette sauce basquaise Gratin de Macaroni au jambon
Haricots beurre saveur du midi Riz de grand-mère	Julienne de légumes Haricots blancs à la tomate	Bouillabaisse aux petits légumes Jardinière de légumes Salade verte	Purée de pommes de terre Epinards à la crème	Macaroni Céleri béchamel
Fraidou Petit moulé ail et fines herbes Brie Yaourt nature sucré	Fromage blanc Croûte noire Fondu Président Yaourt nature sucré	Gouda Saint-Paulin Cotentin Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Camembert Vache qui rit	Edam Tomme blanche Petit moulé ail et fines herbes Yaourt nature sucré
Corbeille de fruits Compote de pommes Fromage blanc touche de kiwi Gaufre	Galette des rois briochée Galette Frangipane Corbeille de fruits Mousse chocolat	Compote pomme & fraise Liégeois à la vanille Corbeille de fruits	Ananas sirop épicé Compote de poires Corbeille de fruits Tarte à la noix de coco	Corbeille de fruits Salade de fruits tarte citron meringuée Mousse au nougat

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 7 au 13 janvier 2019 - DINER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade au brie aux raisins</p> <p>Pâté de campagne </p>	<p>Cornet de jambon à la parisienne (jambon, macédoine, tomate, mayonnaise)</p> <p>Maïs aux deux poivrons </p>	<p>Salade blé dor (blé, tomate, cornichon, maïs, olive noire)</p> <p>Betteraves à l'échalote </p>	<p> </p> <p>Roulade aux olives</p> <p>Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires)</p>	
<p>Spaghetti à la bolognaise </p>	<p>escalope de poulet</p>	<p>Sauté de porc sauce caramel </p>	<p></p> <p>Croque Mr</p>	
	<p>Pommes rôsti aux légumes </p>	<p></p> <p>Riz créole</p>	<p>Ratatouille</p>	
<p>Yaourt aromatisé Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Carré de l'Est Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Petits suisses sucrés Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Mimolette Assortiment de fromages et laitages</p>	
<p>Banane au four</p> <p>Clafouti aux cerises </p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Flan à la vanille</p> <p>Salade de fruits</p> <p>Corbeille de fruits </p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Cookies au chocolat </p> <p>Compotée de pommes</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Riz au lait </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 14 au 20 janvier 2019 - DEJEUNER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Assiette de charcuteries</p> <p>Pamplemousse</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Salade verte</p> <p>Mini pizza</p>	<p>Iceberg à la vinaigrette du terroir</p> <p>Chou blanc aux épices</p>	<p>Œufs durs sauce cocktail</p> <p>Pâté de campagne</p> <p>Salade d'endives</p>	<p>Salade club (salade verte, tomate, épaule, emmental)</p> <p>Carottes et pommes râpées</p> <p>Crêpe aux champignons</p>
<p>Chili con carne</p> <p>Filet de lieu noir à la tunisienne</p>	<p>Galopin de veau</p> <p>Nuggets de volaille</p>	<p>Palette de porc sauce diable</p>	<p>Ravioli</p> <p>Filet de merlu sauce lombarde</p>	<p>Colin pané et quartier de citron</p> <p>Tajine de poulet aux dattes</p>
<p>Riz créole</p> <p>Brunoise de légumes saveur orientalee</p>	<p>Carottes persillées</p> <p>Semoule</p>	<p>Petits pois</p> <p>Blé</p>	<p>Penne</p> <p>Flan de blettes</p>	<p>Haricots verts chapelure pizza (Recette Michel Sarran)</p>
<p>Petits suisses sucrés</p> <p>Yaourt nature sucré Fromy Saint-Paulin</p>	<p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Vache qui rit Coulommiers Yaourt nature sucré</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré Cotentin Edam</p>	<p>Emmental</p> <p>Gouda Fraidou Yaourt nature sucré</p>	<p>Brie</p> <p>Camembert Fondu Président Yaourt nature sucré</p>
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Entremets au praliné</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Chou à la vanille</p>	<p>Flamby au chocolat</p> <p>Mousse au nougat</p> <p>Ananas en tranches</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Compote pomme</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Banane au four</p> <p>Entremets à la vanille et Mikado</p>	<p>Tarte au citron meringuée</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de fruits mélangés</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 14 au 20 janvier 2019 - DINER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade verte aux croûtons </p> <p>Salade d'endives </p>	<p>Légumes à la grecque (carottes, coriandre, oignons, concentré de tomate, choux-fleurs) </p> <p>Salade méditerranéenne (semoule, macédoine, maïs, batavia, poivrons rouges et verts)</p>	<p>Salade de pois chiches </p> <p>Carottes rapées</p>	<p>Avocat vinaigrette </p> <p>Friand au fromage</p>	
<p>Tartiflette </p>	<p></p> <p>Tortellini sauce tomate</p>	<p>Boudin blanc </p>	<p>Chipolatas grillées </p>	
		<p>Lentilles</p>	<p>Riz aux petits légumes</p>	
<p>Rondelé au poivre Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Fromage blanc Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Coulommiers Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Tomme blanche Assortiment de fromages et laitages</p>	
<p>Mousse au chocolat </p> <p>Chou creme au chocolat</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Panna cotta aux framboises </p> <p>Compote de poires</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Brownies </p> <p>Flan nappé au caramel</p>	<p>Fromage blanc aux speculoos </p> <p>Compote</p> <p>Corbeille de fruits</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 21 au 27 janvier 2019 - DEJEUNER

Menu des Pyrénées



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pamplemousse Salade douceur (carottes, frisée, betterave, chou blanc) Endives au des de gruyère	Rillettes à la sardine Salade Ninon (batavia, crevettes, ananas, pommes) Iceberg au des de jambon	Carottes rapées Mortadelle	Endives aux pommes et noix Céleri rémoulade Paté de campagne sajous (terre)	Œufs durs mayonnaise Pizza au fromage
Saucisse fumée Haché de bœuf	Omelette Bolognaise	Quiche lorraine Filet de colin sauce safranée	Chipolatas (Pierre Sajous) Beignets de calamars	Parmentier de poisson Rôti de porc sauce charcutière
Pommes noisettes Poêlée de Guyane	Piperade Macaroni	Semoule Epinards à la crème	Poêlée aux légumes Haricots Tarbais (Label Rouge)	Carottes à la ciboulette Purée de pommes de terre
Camembert Brie Saint-Paulin Yaourt nature sucré	Fromage blanc Carré de l'Est Fraidou Yaourt nature sucré	Cotentin Fondu Président Coulommiers Yaourt nature sucré	Croûte noire Gouda Petits suisses sucrés Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Bûchette mi-chèvre Tomme blanche
Mousse aux speculoos Corbeille de fruits Rocher coco chocolat	Corbeille de fruits Tarte coco Flan nappé au caramel	Pêche au sirop Corbeille de fruits Gaufre au sucre glace	Tourte des pyrénées (fabrication sur place) Corbeille de fruits Yaourt des pyrénées (Cazaubon)	Corbeille de fruits Compote de pommes et cassis Douceur lactée au citron tarte aux poires bourdaloue

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 21 au 27 janvier 2019 - DINER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade au brie aux raisins</p> <p>Carottes râpées vinaigrette agrumes</p> 	<p>Pâté forestier</p> <p>Salade de maïs</p>	<p>Salade impériale  (batavia, carottes, pommes, olives noires)</p> <p>Le trio mexicain  (haricots rouges, pois chich maïs, jus de citron, fromage blanc, mayonnaise)</p>	<p></p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Quiche</p>	
<p></p> <p>Cordon bleu</p>	<p>Chausson lyonnais </p>	<p>Côte de porc </p>	<p>Kefta d'agneau sauce romarin</p>	
<p>Semoule au beurre</p>	<p>Riz pilaf</p>	<p>Potatoes</p>	<p>Coquillettes</p>	
<p>Emmental</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Petit moulé</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Petits suisses sucrés</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Saint-Paulin</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de poires</p> <p>Banane au chocolat </p>	<p>Tarte au chocolat</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Fromage blanc au sirop de citron</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Crème aux œufs à la vanille </p> <p>Riz au lait </p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Pruneaux au thé</p> <p>Mousse au chocolat </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 28 janvier au 3 février 2019 - DEJEUNER

Chandeleur VENDREDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Chandeleur VENDREDI
Salade choubidou ✨ (chou rouge râpé, raisin de Corinthe, vinaigrette au sirop de cassis) Iceberg vinaigrette orientale Friand au fromage ❤️	Taboulé méridional (semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic) Salade de maïs Salade verte aux croûtons	Salade composée 1/2 œuf ❤️ Céleri rémoulade au thon	Salade de blé vinaigrette Salade de betterave et maïs Salade de la terre (batavia, andouille, pomme golden, tomates)	Carottes râpées vinaigrette maison 🌿 Crêpe au fromage ❤️ Saucisson à l'ail ❤️
Boulettes de bœuf sauce tomate Gratin de la mer	Poulet (fermiers du Gers) sauce poulette ❤️ Feuilleté au chèvre	Côte de porc aux champignons 🌿	Rôti de dinde 🌍 Rougail de saucisses	Filet de colin ✨ sauce tomate vanillée Galette sarasin volaille et champignons
Spaghetti Navets braisés	Fondue de poireaux Semoule au beurre	Julienne de légumes Haricots blancs à la tomate	Riz de grand-mère Gratin de butternuts	Courgettes à la persillade Boulgour pilaf
Saint-Paulin Mimolette Cotentin Yaourt nature sucré	Petits suisses sucrés Yaourt nature sucré Coulommiers Fraidou	Fromy Rondelé nature Gouda Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Petit moulé ail et fines herbes Tomme blanche	Edam Bleu Fondu Président Yaourt nature sucré
Compote de poires Banane au four Corbeille de fruits Crème dessert chocolat ❤️	Corbeille de fruits ❤️ Tarte abricot Riz au lait	Crème dessert vanille Compote de pommes façon crumble Corbeille de fruits	Corbeille de fruits Salade de fruits Tarte à l'orange et chocolat	Crêpe au chocolat Compote de pommes Corbeille de fruits

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 28 janvier au 3 février 2019 - DINER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Céleri rémoulade </p> <p>Œufs durs mayonnaise</p>	<p>Salade Corinne (riz, épaule, maïs)</p> <p>Salade catalane (batavia, maïs, haricots rouges, poivrons rouges)</p>	<p>Pâté de foie </p> <p>Salade d'endives </p>	<p>Salade impériale (batavia, carottes, pommes, olives noires)</p> <p>Rillettes à la sardine </p>	
<p>Quenelles de brochet sauce Nantua </p>	<p>Boulette de bœuf au paprika </p>	<p>Filet de lieu sauce normande </p>	<p>Viennoise de dinde </p>	
<p>Riz aux petits légumes</p>	<p>Blé</p>	<p>Penne</p>	<p>pommes vapeur</p>	
<p>Carré de l'Est Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Fondu Président Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Yaourt nature sucré Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Montboissier Assortiment de fromages et laitages</p>	
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Barre bretonne</p> <p>Stracciatella</p>	<p>Fromage blanc touche de kiwi</p> <p>Flamby vanille</p> <p>Gaufre fantasia </p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Riz au lait</p> <p>Cocktail de fruit </p>	<p>Tarte chocolat</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Fromage blanc au sirop de grenadine</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 4 au 10 février 2019 - DEJEUNER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de lentilles vinaigrette terroir</p> <p>Salade de blé à la méditerranéenne</p> <p>Macédoine mayonnaise</p>	<p>Avocat vinaigrette 🌍</p> <p>Salade des Antilles (Iceberg, croûtons, ananas, maïs, batavia, poivrons rouges et verts) 🌍</p> <p>Salade de pois chiches</p>	<p>Rémoulade mystère 🌿</p> <p>Assiette de charcuteries</p>	<p>Salade de soja 🌍 (soja, maïs, carotte, batavia)</p> <p>Salade thaï croquante (iceberg, ananas, surimi, chou rouge, menthe, carotte) 🌍</p> <p>Samossa de poulet 🌍</p>	<p>Saucisson à l'ail ❤️</p> <p>Salade douceur (carottes, frisée, betterave, chou blanc)</p>
<p>Rissollette de veau</p> <p>Emincé de dinde au curry 🌍</p>	<p>Jambon braisé 🌍</p> <p>Pavé de colin à la crème de persil</p>	<p>Bœuf bourguignon 🌍</p> <p>Tarte à l'oignon 🌿</p>	<p>Wings de poulet 🌍</p> <p>Poisson à l'oseille</p>	<p>Spaghetti aux fruits de mer</p> <p>Rôti de porc sauce moutarde</p>
<p>Haricots verts</p> <p>Semoule</p>	<p>Purée de pommes de terre</p> <p>Endives en gratin</p>	<p>Carottes rondelles</p> <p>Flageolets à la tomate</p>	<p>Légumes à l'orientale 🌍</p> <p>Riz créole</p>	<p>Spaghetti</p> <p>Salsifis</p>
<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fraidou</p>	<p>Camembert</p> <p>Brie</p> <p>Rondelé aux poivres de Madagascar</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Croûte noire</p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Cotentin</p> <p>Fondu Président</p> <p>Edam</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Petits suisses sucrés</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Gouda</p> <p>Croc' lait</p>
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Salade d'oranges aux épices 🌿</p> <p>Flan à la vanille</p> <p>Gaufre chocolat ❤️</p>	<p>Compote de pommes et fraises</p> <p>Pêche au sirop</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Mousse coco</p>	<p>Mille-feuille à la vanille ❤️</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Œufs en neige au caramel</p>	<p>Mousse au café ✨</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Riz au lait 🌍</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de poires</p> <p>Liégeois à la 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 4 au 10 février 2019 - DINER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade verte aux croûtons </p> <p>Pâté de campagne </p>	<p>Poireaux vinaigrette </p> <p>Coleslaw (chou blanc, carotte) </p>	<p>Salade club </p> <p>Salade verte (salade verte, tomate, épaule, emmental)</p>	<p>Salade de pommes de terre (pommes de terre, échalote, persil, tomate) </p> <p>Assiette de salami</p> <p>Betteraves vinaigrette</p>	
<p>Chili con carne </p>	<p>Chausson de volaille bolognaise </p>	<p>Œufs dur béchamel </p>	<p>Kefta à l'agneau aux amandes </p>	
<p>Riz pilaf</p>	<p>Penne </p>	<p>Pommes rôsti aux légumes </p>	<p>Boulgour pilaf </p>	
<p>Gouda Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Bûchette mi-chèvre Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Carré de l'Est Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Petit moulé Assortiment de fromages et laitages</p>	
<p>Banane roties Biscuit roulé vanille Entremets au café Corbeille de fruits</p>	<p>Corbeille de fruits Mousse au pain d'épices Fromage blanc touche de kiwi </p>	<p>Corbeille de fruits </p> <p>Tarte flan Panna cotta au chocolat</p>	<p>Corbeille de fruits Compote de pommes Fromage blanc à la crème de marrons</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 11 au 17 février 2019 - DEJEUNER

Mardi Gras

Nouvel an chinois VENDREDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de papillons au pistou </p> <p>Maïs aux deux poivrons</p> <p>Pâté de foie </p>	<p>Chou blanc sauce échalotes</p> <p>Céleri et mimolette du verger <i>(Recette Michel Sarran)</i></p> <p>Salade de riz <i>(riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</i></p>	<p>Betteraves sauce crémeuse </p> <p>Salade de tomate et fromage</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette maison </p> <p>Pamplemousse</p> <p>Salade de pommes de terre <i>(pommes de terre, échalote, persil, tomate)</i></p>	<p>Iceberg vinaigrette impérial </p> <p>Salade d'endives à la cantonnaise </p>
<p>Œufs dur sauce béchame </p> <p>Filet de lieu au pistou</p>	<p>Saucisse de Strasbourg </p> <p>Nuggets de poulet</p>	<p>Quiche provençale </p> <p><i>(Recette Michel Sarran)</i></p>	<p>Daube de bœuf </p> <p>Poulet rôti</p>	<p>Pavé de colin au gingembre</p> <p>Emincé de filet de poulet au caramel</p>
<p>Epinards à la crème</p> <p>Pommes vapeur</p>	<p>Purée de brocolis</p> <p>Blé</p>	<p>Petits pois</p> <p>Coquillettes</p>	<p>Semoule infusion menthe cannelle </p> <p>Navets saveur orientale</p>	<p>Riz</p> <p>Poellée de légumes asiatique</p>
<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré Petit moulé Bûchette mi-chèvre</p>	<p>Fraidou</p> <p>Fondu Président Camembert Yaourt nature sucré</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Yaourt nature sucré Edam Cotentin</p>	<p>Tomme blanche</p> <p>Coulommiers Petit moulé ail et fines herbes Yaourt nature sucré</p>	<p>Saint-Paulin</p> <p>Mimolette Yaourt nature sucré Fromy</p>
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Tarte aux myrtilles </p>	<p>Salade d'orange </p> <p>Beignet au chocolat</p> <p>Flamby au chocolat</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Tarte aux fruits rouges</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Crème dessert caramel</p> <p>Mousse chocolat au lait </p> <p>Tarte aux pommes et noix </p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Tarte coco</p> <p>Compote de poires</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Salade de fruits exotiques </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 11 au 17 février 2019 - DINER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade au brie aux raisins</p> <p>Salade des Antilles  (Iceberg, croûtons, ananas, maïs, batavia, poivrons rouges et verts)</p>	<p>Duo de saucissons  Salade d'endives </p>	<p>Œufs durs mimosa</p> <p>Salade du chef (batavia, épaule, tomate, emmental, olive noire)</p>	<p>Betteraves aux pommes</p> <p>Salade de poulet  (batavia, poulet, tomate, œuf)</p>	
<p>Merguez </p>	<p>Feuilleté au chèvre </p>	<p>Jambon grillé à l'ananas </p>	<p>Croissant au jambon</p>	
<p>Farfalles</p>	<p>Pèle-mêle provençal</p>	<p>Riz créole</p>	<p>Choux-fleurs gratiné</p>	
<p>Brie</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Petits suisses sucrés</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Croûte noire</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Assortiment de fromages et laitages</p>	
<p>Beignet à la pomme</p> <p>Corbeille de fruits Fromage blanc</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Ananas</p> <p>Eclair au chocolat </p>	<p>Gratin de pêches</p> <p>Cheesecake  aux speculoos</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Flan à la 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 18 au 24 février 2019 - DEJEUNER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coleslaw (chou blanc, carotte) Salade verte aux croûtons Coquillettes sauce cocktail	Salade Ninon (batavia, crevettes, ananas, pommes) Rillettes à la sardine Poireaux vinaigrette	Salade verte au maïs Pâté de campagne	Salade club Macédoine mayonnaise Crêpe aux champignons	Celeri en salade Salade d'endives Saucisson à l'ail
Poulet à l'américaine Quenelles de brochet sauce aurore	Rôti de veau poisson sauce citron	Feuilleté de poisson au beurre blanc Omelette aux fines herbes	Gratin alpin Emincé de dinde sauce suprême	Pavé de lieu sauce crème Croque MR
Purée de pommes de terre Fenouil braisé	Choux-fleurs persillés Riz de grand-mère	Haricots beurre saveur du midi Boulgour aux petits légumes	Blettes au jus Lentilles	Carottes infusion colombo Macaroni
Camembert Carré de l'Est Petit moulé Yaourt nature sucré	Petit moulé ail et fines herbes Fondu Président Saint-Paulin Yaourt nature sucré	Fromage blanc Yaourt nature sucré Coulommiers Croc' lait	Edam Croûte noire Fraidou Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Brie Gouda
tarte au flan Ile flottante Corbeille de fruits Gâteau au chocolat	Corbeille de fruits Clafoutis à la banane Mousse au café Fromage blanc au sirop de grenadine	Compote de pommes Pêche Melba Corbeille de fruits	Corbeille de fruits Eclair au chocolat Semoule au lait	Barre bretonne Corbeille de fruits

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 18 au 24 février 2019 - DINER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Mini Pizza </p> <p>Mortadelle </p> <p></p>	<p>Quiche lorraine</p> <p>Salade Ninon (salade composée, jambon de dinde, ananas, persil, pomme)</p>	<p>Salade de poulet (batavia, poulet, tomate, œuf)</p> <p>Carottes râpées vinaigrette maison</p>	<p>Salade du Rhône  (batavia, œuf, croûtons, lardons)</p> <p>Salade de pommes de terre aux légumes  (pommes de terre, tomates, petits pois, olives, fromage blanc, 4 épices)</p>	
<p>Boulettes de bœuf sauce piquante</p>	<p>Pavé de colin sauce lombarde </p>	<p>Quiche kebab (Recette Michel Sarran)</p>	<p>Nuggets de poisson </p>	
<p>Semoule</p>	<p>Torti</p>	<p>Potatoes</p>	<p>macaroni</p>	
<p>Yaourt aromatisé Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Tomme blanche Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Petit moulé ail et fines herbes Assortiment de fromages et laitages</p>	<p>Petits suisses sucrés Assortiment de fromages et laitages</p>	
<p>Salade de fruits Crème dessert au caramel Corbeille de fruits Stracciatella </p>	<p>Ananas caramélisé </p> <p>Corbeille de fruits Gâteau aux poires </p>	<p>Corbeille de fruits Cocktail de fruits Brownies </p>	<p>Chou à la vanille </p> <p>Corbeille de fruits Ile flottante </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