













Déjeuners du :
2 septembre 2019 6 septembre 2019











Oeuf dur mayonnaise	Salade piémontaise	Pastèque	Macédoine sauce à la mayonnaise
Courgettes râpées	Concombre rondelles	Salade verte	Tomates mozzarella
Melon type Charentais	Salade de betteraves et maïs	Salade de blé tomates	Friand au fromage
Chipolatas	Rôti de dinde	Cheesburger	Escalope de dinde au rjus
Pave de colin d'Alaska sauce persane	Farfalles chou fleur et lentilles à la tomate et fromage	Hamburger de poisson	Blanquette de poisson
Purée de brocolis	Haricots verts	Pommes de terre cube rissolées	Riz créole
Blé pilaf	Farfalle	Carottes persillées	Ratatouille
Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels
Edam	Petit moulé	Petit cotentin	Bleu
Fromage frais fraidou	Emmental	Camembert	Fondu vache picon
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Milk shake à la vanille 	Roulé au chocolat	Compote allégée pomme 	Flan saveur chocolat
	Fromage blanc et brisures d'Oréo	Cookie chocolat noir 	Smoothie à la p ^â -t ^â -t ^â 
Compote allégée pomme abricot	Ananas au sirop	Salade de fruits frais	Madeleine

Déjeuners du :
9 septembre 2019 – 13 septembre 2019


Céleri râpé aux raisins	Pâtes au surimi	Radis roses	Salade de tomates
Salade de riz au chorizo et poivrons	Piperade froide	Pommes de terre à l'échalote	Taboulé à la menthe
Poireaux vinaigrette	Melon vert	Tartine au thon et à la ciboulette 	Pastèque
Pavé de colin d'Alaska sauce aurore	Omelette fines herbes	Poisson blanc à l'oriental	Filet de colin lieu sauce tomate
Côte de porc sauce barbecue	Sauté de dinde romarin	Poulet basquaise	Jambon sauce madère
			
Poêlée d'été	Carottes rondelles	Haricots beurre	Coquillettes
Pâtes coudés	Pomme de terre boulangères	Semoule	Cordiale de légumes
Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels
Fromage frais demi sel	Tomme grise	Saint Bricet	Fondu vache Picon
Mimolette	Petit cotentin	Coulommiers	Gouda
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Compote de pomme cassis 	Marbré  	Flan saveur vanille nappé caramel  	Compote allégée poire  
Mousse praliné 	Crème légère aux spéculoos	Gâteau au yaourt	Crêpe au chocolat
Crème de maïs 	Yaourt aromatisé	Compote allégée pomme	Milk shake à la vanille 

Tomates et vinaigrette miel moutarde à l'ancienne

Déjeuners du :
16 septembre 2019 – 20 septembre 2019

Pommes de terre à la ciboulette	Céleri rémoulade	Tomate mozzarella	Courgettes sauce bulgare
Pastèque	Haricots verts aux échalotes	Tortis tricolores	Riz à la tomate et aux olives
Œuf dur sauce cocktail	Pâté de campagne	Melon	Salade verte à l'Edam
Bœuf aux carottes	Sauce provençale au thon	Boulettes au bœuf sauce à la provençale	Fricassée de poisson blanc
Croustillant de poisson	Sauce bolognaise	Quenelles de brochet sauce armoricaine	Sauté de porc sauce caramel
Brocolis	Penne rigate	Aubergine et son crumble	Carottes rondelles
Semoule	Epinards	Riz créole	Purée
Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels
Gouda	Camembert	Petit moulé	Bleu
Cantafrais	Fromage frais demi-sel	Moncadi croûte noire	Croc'lait
Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits
Entremets au café	Barre bretonne et crème anglaise	Entremets flan saveur pralinée 	Compote allégée de pomme et banane 
Beignet au chocolat noisette	Salade de fruits frais	Pomme au four 	Moelleux au citron 
Smoothie de pommes banane et framboises 	Fromage blanc à la crème de marri 	Gâteau au chocolat 	Panna cotta et coulis aux fruits rouges 

Déjeuners du :
23 septembre 2019 –27 septembre 2019

Cubes de betteraves	Concombre	Taboulé	Lentilles à l'échalote
Chou blanc et dés de mimolette	Salade de tomates au maïs	Salade verte	Pastèque
Salade de pommes de terre et olives	Carottes à la Grecque	Mousse de canard	Friand au fromage
Filet de poisson meunière et citron	Moules marinières	Sauté de dinde sauce paprika	Bouchée paysanne
Rôti de porc au jus	Haché au veau aux herbes	Œuf dur à la florentine	Poisson blanc sauce crevette
Semoule	Brocolis	Epinards branche béchamel	Courgettes braisées
Ratatouille	Frites	Farfalles	Riz créole
Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels
Fromage frais demi-sel	Saint Nectaire AOP 	Cantafrais	Emmental
Tomme grise	Petit cotentin	Coulommiers	Vache qui rit
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
 Polenta crémeuse au chocolat blanc 	Smoothie à la pomme poires et ananas 	Cake ananas 	Compote allégée pomme fraise 
Salade de fruits frais	Entremets citron 	Mousse à la noisette 	Crème légère à la vanille
Cône glacé	Cake chocolat	Cubes de poires au sirop	Roulé à la framboise