

Semaine du 31 août au 4 septembre

Lundi (vacances)

Concombre vinaigrette
Saucisse de volaille
Omelette
Pomme Roty
Nappé caramel

Mardi

Carottes râpées
Lasagnes au saumon
(plat complet)
Yaourt aromatisé

Mercredi

Tomates vinaigrette
Curry de porc
Curry de poisson
Semoule
Suisse sucré

Jeudi : repas végétarien

Riz, haricots rouges, sauce tomate
(plat complet)
Fromage
Fruit de saison

Vendredi

Steak de colin, thym et citron
Epinards à la crème
Yaourt sucré
Gâteau au chocolat

Semaine du 7 au 11 septembre

Lundi

Salade de pommes de terre, tomates, œuf
mayonnaise (tomates)
Jambon grill, sauce diable
Blanquette de poisson aux petits légumes
Haricots verts
Fromage

Mardi : repas végétarien

Salade fraîcheur*
 Boulettes végétales, sauce tomate
Pâtes
Fromage blanc sucré

Mercredi

Paleron de bœuf, sauce poivrade
Crêpe au fromage
Ratatouille
Tome blanche
Beignet fourré pomme

Jeudi:

Melon
Rôti de volaille Madras
Poisson Madras
Gratin de patates douces
Yaourt sucré

Vendredi

Tomates, mozzarella (tomate)
Gratin de poisson à la bretonne**
Riz
Dessert lacté à la vanille

Semaine du 14 au 18 septembre

Lundi

Poisson meunière
Coquillettes
Fromage
Mousse au chocolat

Mardi

Sauté de dinde forestière
Steak de colin à la bordelaise
Petits pois, carottes
Fromage blanc sucré
Fruit de saison

Mercredi

Salade fraîcheur*
Poulet rôti, crumble d'ail
Pissaladière au thon
Pommes rissolées
Yaourt sucré

Jeudi : repas végétarien

Tomates vinaigrette
 Quiche aux légumes, emmental
Salade verte
Bûchette lait mélangé

Vendredi

Brandade de poisson
(plat complet)
Fromage fondu
Tarte au chocolat

Semaine du 21 au 25 septembre

Lundi : repas végétarien

Carottes râpées
 Gratin de macaronis, légumes et emmental
(plat complet)
Camembert

Mardi

Escalope de volaille sauce suprême
Omelette
Jeunes carottes
Suisse aromatisé
Fruit de saison

Mercredi

Tomates, basilic vinaigrette
Poisson meunière
Spaghettis
Emmental

Jeudi

Concombre Tzatziki
Haché de bœuf, sauce barbecue
(éaréné de bœuf)
Steak pané au fromage
Purée
Fruit de saison

Vendredi

Beignets de calamars, ketchup
Poêlée de légumes fromagère
Cantafras
Nappé caramel

Semaine du 28 septembre au 2 octobre

Lundi

Salade coleslaw
(chou blanc et carottes)
Saucisses Knack
Blanquette de saumon
Lentilles
Dessert lacté au chocolat

Mardi

Salade du chef *** (tomates)
 Blanquette de volaille à l'ancienne
Boulettes végétales, sauce tomate
Beignets de brocolis
Fromage blanc sucré

Mercredi

Concombre vinaigrette
Nuggets de poisson, ketchup
Pommes rotty
Fromage

Jeudi : repas végétarien

Hachis végétarien
(plat complet)
Salade verte
Yaourt sucré
Fruit de saison

Vendredi

Curry de poisson
Semoule
Fromage fondu
Cake au chocolat

CES MENUS SONT COMMUNIQUES SOUS RESERVE DE CHANGEMENTS IMPREVUS

produits de saison
produits locaux
produits faits maison

viande bovine française
viande porcine française
région Haute Normandie

volaille française
produit végétarien
produit biologique

* salade fraîcheur : concombre, pastèque
** gratin de poisson à la bretonne: colin, chou-fleur et chapelure
*** salade du chef : salade, tomates, maïs et fromage

Repas sans viande
Repas standard

Produits AOP

" Convivio " vous souhaite un bon appétit ...