

Semaine du 04 au 08 septembre 2017

Lundi

Concombre vinaigrette **BIO**
 Médaillon de volaille napolitaine*
 Omelette *
 Macaronis
 Cœur de Neufchâtel
 Nappé caramel



Mardi

Crêpe au fromage
 Steak haché *
 Steak végétal *
 Haricots verts
 Suisse aromatisé
 Fruit de saison

Mercredi

Tomate mozzarella
 Mijoté de porc, vallée d'Auge*
 Dos de colin, vallée d'Auge *
 Printanière de légumes
 Tome noire
 Tarte à l'abricot "maison"



Jeudi

Melon
 Lasagnes au saumon (plat complet) *
 Cantafrais
 Compote de pomme

* Menu 1 * Menu 2

Vendredi

Carottes râpées
 Tomate farcie au bœuf, sauce tomate*
 Poisson pané *
 Riz
 Yaourt sucré **BIO**
 Gâteau au chocolat "maison"



Semaine du 11 au 15 septembre 2017

Lundi

Salade piémontaise

Rôti de porc, sauce charcutière *

Crêpe au fromage *

Jeunes carottes

Camembert

Liégeois chocolat



Mardi

Melon

Burger de veau, sauce tomate*

Steak végétal *

Pommes noisettes

Fromage blanc sucré **BIO**

Madeleine

Mercredi

Salade du chef

Nuggets de volaille, ketchup *

Nuggets de poisson *

Petits pois, carottes

Tome blanche

Beignet fourré pommes



Jeudi

Salade fraîcheur

Tajine de poisson*

Semoule **BIO**

Edam

Cocktail de fruits

* Menu 1

* Menu 2

Vendredi

Pâté de campagne

Boulettes de bœuf Stroganoff *

Gratiné de poisson au fromage *

Coquillettes

Vache qui rit

Fruit de saison



salade du chef : salade, tomate, maïs, fromage et surimi

salade fraîcheur : concombre, pastèque

Semaine du 18 au 22 septembre 2017

Lundi

Betteraves vinaigrette

Cordon bleu*

Steak de fromage*

Haricots verts

Ovale des Princes

Mousse au chocolat



Mardi

Melon

Omelette*

Tortis

Rondelé nature

Compote de pommes **BIO**

Mercredi

Concombre vinaigrette

Poulet rôti, crumble d'ail*

Pissaladière au thon*

Pommes rissolées

Saint-Nectaire

Salade de fruits



Jeudi

Tomate vinaigrette

Chili con carné (bœuf)*

Chili pescado (poisson)*

Riz

Yaourt sucré **BIO**

Gâteau basque

* Menu 1

* Menu 2

Vendredi

Salade du chef

Gratiné de poisson à la dieppoise*

Purée de carottes

Suisse aromatisé

Fruit de saison



Semaine du 25 au 29 septembre 2017

Lundi

Œuf mayonnaise

Poisson meunière *

Petits pois, carottes

Camembert

Fruit de saison **BIO**



Mardi

Tomate vinaigrette

Emincé de porc à la lyonnaise *

Œufs durs florentine *

Purée

Gouda

Compote pomme, abricot

Mercredi

Salade de pomme de terre, harengs

Croissant au jambon*

Croissant au fromage*

Salade verte

Emmental

Fromage blanc, confiture de fraises



Jeudi

Concombre vinaigrette **BIO**

Hachis parmentier (plat complet)*

Parmentier de poisson *

Yaourt sucré

Carré brownies

* Menu 1

* Menu 2

Vendredi

Taboulé

Beignets de calamars, ketchup *

Epinards béchamel

Cantafras

Semoule au lait "maison"

