



## Semaine du 02 au 03 Septembre 2021

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
			Pastèque 	Rosettes cornichons Roulades de Volaille S/Porc 
			Poulets Tex Mex 	Steak de Colin Sce Pistou 
			Poêlées Haricots verts persillade Pommes cubes rissolées 	Courgettes au basilic Farfalles
			Fromage	Fromage
			Compote de Pommes bio	Fruit de saison 

Plats préférés  Légumes Frais 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

Fait Maison  Viande Fraîche 

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
















## Semaine du 06 au 10 Septembre 2021

elior 

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
<p>Salade Verte croustons</p>  	<p>Pâté de Foie cornichons</p>  <p>Roulade de Volaille S/Porc</p>		<p>Salade de Tomates et maïs</p> 	<p>Pizza aux fromage</p> 
<p>Sauté de Volaille Sce Basquaise</p> 	<p>Saucisses de Volaille</p> 		<p>Omelette aux Fromages</p> 	<p>Steak de Merlu Sce Echalotes</p> 
<p>Riz Camarguais Créole Ratatouille</p> 	<p>Choux fleurs en gratin Purée Mousseline au beurre</p> 		<p>Julienne de Légumes Semoule Berbère</p> 	<p>Haricots beurre en Persillade Macaronis</p>
<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>		<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>
<p>Yaourt nature sucré bio</p> 	<p>Fruit de saison</p> 		<p>Fromage blanc au Chamallow</p> 	<p>Fruit de saison</p> 
<p>Plats préférés  Légumes Frais </p>	<p>Innovation culinaire </p>	<p>Recettes développement durable </p>	<p>Recettes d'Ici et d'ailleurs </p>	<p>Fait Maison  Viande Fraîche </p>

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

## Semaine 13 au 17 Septembre 2021

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
<p>Carottes Sce</p> <p>râpées vinaigrette</p> 	<p>Melon Jaune</p> 		<p>Salade de Pois Chiche</p>	<p>Salade de Tomates Mozzarella</p> 
  <p>Paleron de Bœuf Braisé</p>	 <p>Lasagne Bolognaise</p> 		 <p>Quenelles Nature Sce Nantua</p> 	<p>Steak de colin Sce Hollandaise</p> 
<p>Courgettes a la Niçoise</p>  <p>Riz Camarguais créole</p> 	<p>Haricots Verts Persillade</p>		<p>Carottes ciboulettes Riz Camarguais</p>	<p>Ratatouille Pommes Vapeur</p>
<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>		<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>
<p>Chocolat</p>  <p>Crème</p>	<p>Compote de Pommes Bananes</p>		<p>Fruit de saison</p> 	<p>Eclair chocolat</p> 

Plats préférés  Légumes Frais 

Innovation culinaire 

Recettes  
développement durable 

Recettes  
d'Ici et d'ailleurs 

Fait Maison  Viande Fraîche 

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

# Semaine du 20 au 24 septembre 2021

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Salade de Radis vinaigrette 	Concombres vinaigrette 		Salade de Choux a la Parisienne	Salade à la Provençale ( poulet,tomate,crouton) 
Sauté de Dinde Sce Vallée d'Auge 	Couscous Boulettes à l'agneau		 Pâtes (sauce aux Petits légumes,oignons,maïs,persil,ail, carottes)	Filet de colin meunière
Riz Camarguais Pilaf  Gratin de Choux Fleur	Légumes du soleil Semoule au Cumin		Courgettes au Pistou Pâtes	Poêlées méridionale Purée au beurre
Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Yaourt Aromatisé aux Fruits 	Gaufre Fantasia 		Compote de Pommes bio	Salade de Fruit au sirop 

Plats préférés Légumes Frais

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs

Fait Maison Viande Fraîche

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

# Semaine du 27 septembre au 01 octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rosette cornichons Roulade de dinde aux olives 	Macédoine Mayonnaise		Salade de Tomates mozzarella 	Œuf au nid 
Sauté de Porc Sce aux poivrons Sauté de dinde Sce aux poivrons 	Emincé de dinde sce au curry 		 Nuggets de Blé	Filet de Merlu Sce Estragon 
Brocolis Pomme de terre vapeur	Macaroni Duo de Haricots verts Haricots beurre		Jardinière de Légumes Semoule aux Petits légumes	Jeunes carottes au miel Riz Camarguais aux épices 
Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Liégeois Vanille 	Fruit de saison 		Fromage blanc saveur citron 	Fruit de saison 

Plats préférés Légumes Frais

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs

Fait Maison Viande Fraîche

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

# Semaine du 04 au 08 Octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Verte aux 2 Fromages et croutons 	Concombre vinaigrette 		Salade iceberg à l'orientale 	Salade d Endives aux deux Couleurs 
Omelette au fromage 	Boulette de bœuf Sœ Tomate 		Sauté de veau aux deux moutardes 	Steak de Colin Sœ Bouillabaisse 
Bulgour la Canarienne Duo de choux fleur et Brocolis au gratin 	Semoule aux Epices Légumes Tajine 		Poêlées Campagnarde Ebly Pilaf	Salsifis a la Crème Pommes grenailles
Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
Pêches au sirop 	Yaourt nature sucré bio 		Compote de Pommes bananes	Beignet au chocolat 

Plats préférés Légumes Frais

Innovation culinaire

Recettes développement durable

Recettes d'ici et d'ailleurs

Fait Maison

Viande Fraîche

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