

Semaine	Du	03 octobre 2022	09 octobre 2022
40	MENU 1	MENU 2	Choix
Lundi 03 octobre	Salade de patates Bio, échalote et poivron Colombo de dinde LR Courgettes Bio Edam Fruit frais	Salade de haricots mungo et carottes Lasagnes à la bolognaise (PC) Yaourt aromatisé Crème dessert saveur caramel	Menu 1 <input type="checkbox"/> Menu 2 <input type="checkbox"/> Au CHOIX * : Salade verte <input type="checkbox"/> OU Potage darblay <input type="checkbox"/>
Mardi 04 octobre	Tomates Bio en vinaigrette Sauté de porc Bio sauce au thym Chou-fleur Bio Yaourt aromatisé (Fromagerie Maurice) Quatre quart Bio	Salade de pomme de terre Bio Quenelle Bio sauce aurore Fusilli Bio Fromage fondu la vache qui rit Bio Fruit Bio	Menu 1 <input type="checkbox"/> Menu 2 <input type="checkbox"/> Au CHOIX : Salade verte <input type="checkbox"/> OU Potage cultivateur Bio <input type="checkbox"/>
Mercredi 05 octobre	Céleri branches façon bulgare Boulettes de mouton sauce aux olives Carottes Bio Cantal AOP Donuts	Terrine de légumes et mayonnaise Paupiette de veau au jus Purée de pois cassés Fromage blanc miel et épices Fruit frais Bio	Menu 1 <input type="checkbox"/> Menu 2 <input type="checkbox"/> Au CHOIX : Salade verte <input type="checkbox"/> OU Soupe à l'oignon <input type="checkbox"/>
Jeudi 06 octobre	Salade de haricots blancs Jambon blanc au jus Champignons Yaourt aromatisé Fruit frais Bio	Concombre et maïs en salade Paëlla de la mer (poisson PMD, Riz Bio) (PC) Bleu Pomme au four à la cannelle	Menu 1 <input type="checkbox"/> Menu 2 <input type="checkbox"/> Au CHOIX : Salade verte <input type="checkbox"/> OU Bouillon de bœuf et vermicelles <input type="checkbox"/>
Vendredi 07 octobre	Emincé de chou blanc Bio Saumonette sauce bercy Blé Bio Yaourt nature sucré Lacté saveur chocolat	Houmous de patate douce Fondant potiron épicé (gingembre)du chef Haricots plats Fromage fondu Délice de chèvre Fruit frais Bio	Menu 1 <input type="checkbox"/> Menu 2 <input type="checkbox"/> Au CHOIX : Salade verte <input type="checkbox"/> OU Potage de légumes et tomates Bio <input type="checkbox"/>
Samedi 08 octobre	Courgettes rapées à la ciboulette Saucisse de Toulouse Purée de pomme de terre Bio au romarin Petit moulé ail et fines herbes Compote pomme coing	Salade de macaronis Bio Filet de merlu PMD sauce échalote Blettes persillées Fromage blanc aux fruits rouges Fruit frais Bio	Menu 1 <input type="checkbox"/> Menu 2 <input type="checkbox"/> Au CHOIX : Salade verte <input type="checkbox"/> OU Potage tourangelle <input type="checkbox"/>
Dimanche 09 octobre	Haricots beurre à l'échalote Sauté de bœuf charolais à la dijonnaise (moutarde) Choux de Bruxelles Fromage blanc nature Eclair parfum vanille	Tarte provençale Emincé de porc VF sauce estragon Petit pois mijotés aux aromates Brie Fruit frais Bio	Menu 1 <input type="checkbox"/> Menu 2 <input type="checkbox"/> Au CHOIX : Salade verte <input type="checkbox"/> OU Potage paysan Bio <input type="checkbox"/>



Semaine
41

Du

10 octobre 2022

16 octobre 2022

	MENU 1	MENU 2	Choix	
Lundi 10 octobre	Samoussa de légumes Filet de merlu PMD sauce béchamel aux épices douces Fenouil persillé Yaourt nature sucré Fruit frais Bio	Chou chinois Tajine de pois chiche, patate douce et boulgour (PC) Rondelé au poivre Compote pomme fraise	Menu 1 <input type="checkbox"/> Au CHOIX * : Salade verte <input type="checkbox"/>	Menu 2 <input type="checkbox"/> potage de légumes variés Bio <input type="checkbox"/>
Mardi 11 octobre	Carottes rapées Bio et vinaigrette passion Omelette Bio Coquillettes Bio sauce tomate Emmental Bio Flan vanille nappé caramel Bio	Riz Bio niçois Boulettes de bœuf Bio et jus aux oignons Epinards en branches Bio à la béchamel Fromage frais Bio Fruit Bio	Menu 1 <input type="checkbox"/> Au CHOIX : Salade verte <input type="checkbox"/>	Menu 2 <input type="checkbox"/> Potage andalou bio <input type="checkbox"/>
Mercredi 12 octobre	Haricots verts à l'échalote Aile de raie sauce bercy Boulgour Bio Bleu d'Auvergne AOP Fruit frais Bio	Crème mascarpone et pesto rouge Pizza au jambon (PC) Yaourt aromatisé Purée pomme Bio parfumée à la vanille du chef	Menu 1 <input type="checkbox"/> Au CHOIX : Salade verte <input type="checkbox"/>	Menu 2 <input type="checkbox"/> Velouté de potiron <input type="checkbox"/>
Jeudi 13 octobre	Rillettes de sardine et céleri du chef Gardiane de bœuf Petit pois mijotés aux aromates fromage blanc aux fines herbes Eclair parfum chocolat	Endives en salade Emincé de dinde LR sauce chasseur Pommes de terre persillées Camembert Fruit frais Bio	Menu 1 <input type="checkbox"/> Au CHOIX : Salade verte <input type="checkbox"/>	Menu 2 <input type="checkbox"/> Potage de légumes racines <input type="checkbox"/>
Vendredi 14 octobre	Salade de pâtes Bio Potimontier de poisson blanc PMD (purée de potiron et pomme de terre Bio) (PC) Petit moulé Fruit frais Bio	Céleri Bio remoulade au curry Emincé de porc sauce marengo Haricots blancs au thym Fromage blanc aromatisé Purée de pomme banane Bio	Menu 1 <input type="checkbox"/> Au CHOIX : Salade verte <input type="checkbox"/>	Menu 2 <input type="checkbox"/> Bouillon de légumes et vermicelles <input type="checkbox"/>
Samedi 15 octobre	Tortilla de pomme de terre Petit salé Lentilles Petit suisse nature Fruit frais Bio	Brocolis en vinaigrette Sauté de dinde LR façon tajine sauce poire, miel, cumin, cannelle Carottes Brie Crème dessert saveur café	Menu 1 <input type="checkbox"/> Au CHOIX : Salade verte <input type="checkbox"/>	Menu 2 <input type="checkbox"/> Vegete de courgette au fromage <input type="checkbox"/>
Dimanche 16 octobre	Emincé de chou rouge Boulette de mouton sauce à la menthe façon orientale Légumes couscous Tomme blanche Tarte normande	Mortadelle et cornichon Colin d'Alaska PMD sauce façon Zarzuela Riz Bio à l'espagnol Fromage blanc et myrtilles Fruit frais Bio	Menu 1 <input type="checkbox"/> Au CHOIX : Salade verte <input type="checkbox"/>	Menu 2 <input type="checkbox"/> Vegete de lentilles corail et lait de coco <input type="checkbox"/>



Semaine

Du

17 octobre 2022

23 octobre 2022

42

	MENU 1	MENU 2	Choix	
Lundi 17 octobre	Macédoine vinaigrette Hoki PMD sauce bulgogi (gingembre, ail, paprika) Coquillettes Munster AOP Crème dessert saveur caramel	Pois chiche et tomate en salade Saucisse fumée Chou façon choucroute Fromage blanc aux fines herbes Fruit frais	Menu 1 <input type="checkbox"/> Au CHOIX * : Salade verte <input type="checkbox"/>	Menu 2 <input type="checkbox"/> Potage poireaux-nomme de <input type="checkbox"/>
Mardi 18 octobre	Salade de boulgour Bio Quenelle Bio à la crème Chou-fleur Bio Yaourt Bio nature Purée de pomme Bio et banane du chef	Choux bicolores Bio Sauté de porc Bio façon cervoise Orge perlé Bio Fromage fondu la vache qui rit Bio Fruit Bio	Menu 1 <input type="checkbox"/> Au CHOIX : Salade verte <input type="checkbox"/>	Menu 2 <input type="checkbox"/> Soupe de lentilles Bio au cumin <input type="checkbox"/>
Mercredi 19 octobre	Champignons persillés Joue de bœuf sauce tomate Lentilles mijotées Bio Yaourt aromatisé Mousse au chocolat au lait	Pomme de terre et olives en salade Omelette Bio basquaise Carottes Montcadi croute noire Fruit frais	Menu 1 <input type="checkbox"/> Au CHOIX : Salade verte <input type="checkbox"/>	Menu 2 <input type="checkbox"/> Potage tourangelles <input type="checkbox"/>
Jeudi 20 octobre	Salade de haricots beurre et échalote Coquitflette de porc (pates Bio) (PC) Fromage fondu Délice de chèvre Fruit frais Bio	Salade de haricots blancs et cerfeuil Boudin blanc aux pommes (porc, volaille) Purée de courgettes Petit suisse aromatisé Semoule au lait	Menu 1 <input type="checkbox"/> Au CHOIX : Salade verte <input type="checkbox"/>	Menu 2 <input type="checkbox"/> Soupe aux choux <input type="checkbox"/>
Vendredi 21 octobre	Salade de risetti aux petits légumes Thon à la tomate et au basilic Ratatouille à la niçoise Fromage blanc et myrtilles Fruit frais Bio	Radis et beurre Enchilada (haricots rouges et maïs dans une tortilla de blé) (PC) Tomme blanche Compote pomme cassis	Menu 1 <input type="checkbox"/> Au CHOIX : Salade verte <input type="checkbox"/>	Menu 2 <input type="checkbox"/> Velouté dubarry Bio <input type="checkbox"/>
Samedi 22 octobre	Houmous Steak haché de veau Pomme de terre persillées Petit moulu ail et fines herbes Purée de pomme et ananas	Chou chinois Jambon blanc au jus Pomme de terre persillées Yaourt nature Fruit frais	Menu 1 <input type="checkbox"/> Au CHOIX : Salade verte <input type="checkbox"/>	Menu 2 <input type="checkbox"/> Velouté picard <input type="checkbox"/>
Dimanche 23 octobre	Salade mexicaine (h. rouge, maïs, poivrons) Minutal de porc CTF (pomme, cumin, poireaux, coriandre et vinaigre de cidre) Ppoireaux aux herbes Brie Paris Brest	Croisillon dubarry (feuilleté au chou-fleur) Parmentier de poissons blancs PMD (PC) Petit suisse nature Fruit frais	Menu 1 <input type="checkbox"/> Au CHOIX : Salade verte <input type="checkbox"/>	Menu 2 <input type="checkbox"/> Potage de légumes variés Bio <input type="checkbox"/>



Semaine
43

Du

24 octobre 2022

30 octobre 2022

	MENU 1	MENU 2	Choix	
Lundi 24 octobre	Salade verte et croutons Daube de bœuf charolais à la provençale (tomate, herbes de provence) Purée de pomme de terre Fromage blanc aux fruits rouges Fruit frais Bio	Salade de lentilles Bio Paupiette de saumon sauce paprika et persil Carottes Bio Petit cotentin Tarte citron meringuée	Menu 1 <input type="checkbox"/> Au CHOIX * : Salade verte <input type="checkbox"/>	Menu 2 <input type="checkbox"/> Potage darblay <input type="checkbox"/> OU
Mardi 25 octobre	Betteraves Bio en vinaigrette Timbale printanière Bio (volaille) et Riz Bio (PC) Fromage frais Bio Fruit Bio	Salade de pâtes Bio, échalote et poivrons Boulettes de flageolets Bio Epinards en branches Bio à la crème Emmental Bio Flan saveur vanille nappé caramel Bio	Menu 1 <input type="checkbox"/> Au CHOIX : Salade verte <input type="checkbox"/>	Menu 2 <input type="checkbox"/> Potage Bio de légumes et vermicelles <input type="checkbox"/> OU
Mercredi 26 octobre	Paté de campagne et cornichon Rognons de bœuf sauce bordelaise Champignons Fromage blanc miel et épices Purée pomme Bio banane	Salade coleslaw Bio Saucisse de Strasbourg Curry de lentilles au lait de coco Camembert Fruit frais Bio	Menu 1 <input type="checkbox"/> Au CHOIX : Salade verte <input type="checkbox"/>	Menu 2 <input type="checkbox"/> Bouillon de bœuf et vermicelles <input type="checkbox"/> OU
Judi 27 octobre	Salade de haricots rouges et tomate comme un chili Œuf dur Bio sauce béchamel Blettes persillées Yaourt aromatisé Fruit frais Bio	Brocolis en salade Emincé de dinde LR façon kebab Pomme de terre en quartier Edam Entremet saveur pistache (lait Bio)	Menu 1 <input type="checkbox"/> Au CHOIX : Salade verte <input type="checkbox"/>	Menu 2 <input type="checkbox"/> Soupe à l'oignon <input type="checkbox"/> OU
Vendredi 28 octobre	Salade de riz Bio (maïs et tomate Bio, olive, poivron) Gratin de fruits de mer Poireaux aux fines herbes Petit moulé saveur noix Fruit frais Bio	Concombre et maïs en vinaigrette Boulettes de mouton sauce catalane Orge perlé Bio Bûche mélangée Purée pomme et poire Bio	Menu 1 <input type="checkbox"/> Au CHOIX : Salade verte <input type="checkbox"/>	Menu 2 <input type="checkbox"/> Potage de poireaux et pomme de terre <input type="checkbox"/> OU
Samedi 29 octobre	Fonds d'artichaut et betteraves Cassoulet maison (porc) Yaourt nature Fruit frais Bio	Salade de penne au thon et pesto rouge Echine 1/2 sel au jus aux oignons Navets braisés Saint nectaire AOP Crème dessert saveur café	Menu 1 <input type="checkbox"/> Au CHOIX : Salade verte <input type="checkbox"/>	Menu 2 <input type="checkbox"/> Potage cultivateur Bio <input type="checkbox"/> OU
Dimanche 30 octobre	Chou-fleur Bio en vinaigrette Hoki PMD sauce estragon Salsifis Brie Cheesecake	Œufs durs Bio mayonnaise sur salade Bio Chou farci (volaille) Boulgour Bio Fromage blanc aux fruits rouges Fruit frais Bio	Menu 1 <input type="checkbox"/> Au CHOIX : Salade verte <input type="checkbox"/>	Menu 2 <input type="checkbox"/> Potage de légumes et tomates Bio <input type="checkbox"/> OU

