

# Menus du 30 AOUT AU 17 SEPTEMBRE

RESTAURATION SCOLAIRE ELEMENTAIRE ET MATERNELLE



LUNDI 30 AOUT	MARDI 31 AOUT	MERCREDI 01 SEPTEMBRE	JEUDI 02 SEPTEMBRE	VENDREDI 03 SEPTEMBRE
			BETTERAVES VINAIGRETTE PATES BIO A LA BOLOGNAISE COULOMMIERS FLAN CAMEL	TABOULE ESCALOPE DE VOLAILLE POELEE TAJINE DE LEGUMES CANTAL POIRE
LUNDI 06 SEPTEMBRE	MARDI 07 SEPTEMBRE	MERCREDI 08 SEPTEMBRE	JEUDI 09 SEPTEMBRE	VENDREDI 10 SEPTEMBRE
SALADE DE PATES BIO ARC EN CIEL MAYONNAISE EMINCE DE PORC CHOU FLEUR VAPEUR ST BRICET BANANE	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC ROTI DE BŒUF FRITES ST MORET RAISIN	CAROTTES RAPEES BLANC DE VOLAILLE BRAISE COURGETTES PERSILLEES ST PAULIN CLAFOUTIS AUX FRUITS	TARTE AU FROMAGE DE CHEVRE MOUSSAKA VEGETARIEN SALADE VERTE TOMME GRISE GLACE	MELON PAVE DE HOKI DIEPPOIS RIZ PILAF MUNSTER MOUSSE AU CHOCOLAT

LUNDI 13 SEPTEMBRE	MARDI 14 SEPTEMBRE	MERCREDI 15 SEPTEMBRE	JEUDI 16 SEPTEMBRE	VENDREDI 17 SEPTEMBRE
SALADE VERTE MAIS EMMENTAL ŒUFS DURS BECHAMEL PENNE REGATE SEMI COMPLETE BIO PONT L'EVEQUE PRUNES	TOMATES VINAIGRETTE FILET DE DINDE A L'ITALIENNE HARICOTS VERTS A L'AIL EMMENTAL TARTE AUX POIRES	PASTIQUE BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE CAMEMBERT CREME RENVERSEE	PATE DE CAMPAGNE MIJOTE DE BŒUF SEMOULE DE COUSCOUS GOUDA ANANAS	RIZ NICOIS COLIN MEUNIERE RATATOUILLE CHANTAILLOU YAOURT AROMATISE AUX FRUITS

# Menus Du 20 SEPT AU 08 OCTOBRE 2021

RESTAURATION SCOLAIRE ELEMENTAIRE ET MATERNELLE



LUNDI 20 SEPTEMBRE	MARDI 21 SEPTEMBRE	MERCREDI 22 SEPTEMBRE	JEUDI 23 SEPTEMBRE	VENDREDI 24 SEPTMBRE
RILLETES DE THON EMINCE DE BŒUF POMMES DE TERE PERSILLEES EDAM POMME BIO	CAROTTES AU SESAME CABILLAUD A LA CREME DE POIVRONS BROCOLIS VAPEUR ST NECTAIRE QUATRE QUART	TABOULE POULET ROTI PETITS POIS KIRI GLACE	CONCOMBRES VINAIGRETTE GRATIN DE RIZ FACON TOMATES FARCIES VEGETARIEN SALADE VERTE TOMME BLANCHE ENTREMET PRALINE	PATES BIO EN COULEUR ROTI DE PORC COURGETTES BECHAMEL PETIT SUISSE RAISIN

LUNDI 27 SEPTEMBRE	MARDI 28 SEPTEMBRE	MERCREDI 29 SEPTEMBRE	JEUDI 30 SEPTEMBRE	VENDREDI 01 OCTOBRE
BLE AU SURIMI FRICASSE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS HARICOTS BEURRE CANTAL FROMAGE BLANC AUX FRUITS	BETTERAVES VINAIGRETTE COUSCOUS DE LA MER GOUDA LIEGEOIS CHOCOLAT	PAMPLEMOUSSE ROSE PATES BIO A LA CARBONARA TARTARE COUPE POIRE ET CAMEL	TOMATES VINAIGRETTE BŒUF AUX OIGNONS POELEE DE CAROTTES COURGETTES ET PANAI BUCHETTE LAITIERE TARTE AUX POMMES	SALADE MEXICAINE PIZZA 4 SAISONS SALADE VERTE MIMOLETTE BANANE

LUNDI 04 OCTOBRE	MARDI 05 OCTOBRE	MERCREDI 06 OCTOBRE	JEUDI 07 OCTOBRE	VENDREDI 08 OCTOBRE
POTAGE CRECY CHIPOLATAS HARICOTS BLANCS CAMEMBERT POMME BIO	FEUILLETE A LA VIANDE CABILLAUD A LA FLORENTINE TOMME GRISE SALADE DE FRUITS	CONCOMBRES A LA CREME BLANQUETTE DE VEAU RIZ DORE GALET DE LA LOIRE YAOURT AROMATISE AUX FRUITS	SALADE D'AVOCAT PARMENTIER VEGETARIEN SALADE VERTE ST BRICET RAISIN	SALADE DE MACHE ET FROMAGE BLANC DE DINDE BRAISE PETITD POIS CUISINES PONT L'EVEQUE SEMOULE AU LAIT

# Menus DU 11 OCTOBRE AU 29 OCTOBRE

RESTAURATION SCOLAIRE ELEMENTAIRE ET MATERNELLE



LUNDI 11 OCTOBRE	MARDI 12 OCTOBRE	MERCREDI 13 OCTOBRE	JEUDI 14 OCTOBRE	VENDREDI 15 OCTOBRE
TABOULE BŒUF BOURGUIGNON PUREE DE CELERI SIX DE SAVOIE POIRE	CELERI REMOULADE POISSON CREME DE CHORIZO RIZ TOMME BLANCHE CREME DESSERT VANILLE	TARTE A LA MIMOLETTE ROTI DE DINDE POELEE ARCHESTRALE ST PAULIN POMME BIO	SALADE VERTE CROUTONS ET DURIMI JAMBON BRAISE CHOU-FLEUR BECHAMEL GOUDA GATEAU DE PATATES DOUCES	VELOUTE DE PANAIS AU CURCUMA GRATIN DE PATES BIO AUX HARICOTS ROUGES ST NECTAIRE ANANAS FRAIS

LUNDI 18 OCTOBRE	MARDI 19 OCTOBRE	MERCREDI 20 OCTOBRE	JEUDI 21 OCTOBRE	VENDREDI 22 OCTOBRE
SALADE VERTE POMMES ET NOIX POULET ROTI FRITES EMMENTAL FROMAGE BLANC	POTAGE ST GERMAIN FRITTATA AUX LEGUMES SALADE VERTE YAOURT SUCRE BANANE	SALADE DE RIZ ET LEGUMES PALETTE DE PORC PETITS POIS RONDELE COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	PATE DE FOIE MARMITE DE POISSON BOULGHOUR A LA CREOLE COULOMMIERS RAISIN	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC SAUTE DE BŒUF AUX 4 EPICES HARICOTS VERTS MUNSTER ECLAIR VANILLE

LUNDI 25 OCTOBRE	MARDI 26 OCTOBRE	MERCREDI 27 OCTOBRE	JEUDI 28 OCTOBRE	VENDREDI 29 OCTOBRE
SALADE DE BLE AU THON ESCALOPE DE PORC POELEE EPINARDS HACHES A LA BECHAMEL CANTAL YAOURT AROMATISE AUX FRUITS	POTAGE VERMICELLE COLOMBO DE VOLAILLE CAROTTES VAPEUR BUCHETTE LAITIERE POIRE	REMOULADE DE CELERI AU CURRY HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE VACHE QUI RIT COMPOTE DE PECHES	SALADE D'AVOCAT DUO DE RIZ ET LENTILLES A LA PROVENCEALE PAVE FRAIS ENTREMETS AU CARMEL	CREPE FROMAGE LIEU SAUCE CRUSTACE FONDUE DE POIREAUX PETIT SUISSE POMME BIO

LUNDI 30 AOUT	MARDI 31 AOUT	MERCREDI 01 SEPT	JEUDI 02 SEPT	VENDREDI 03 SEPT	SAMEDI 04 SEPT	DIMANCHE 05 SEPT
<p>SALADE DE LENTILLES ARLEQUIN</p> <p>JAMBON BRAISE</p> <p>HARICOTS BEURRE</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES</p> <p>COMPOTE POMME FRAISE</p>	<p>POMMES DE TERRE CIBOULETTE</p> <p>ŒUFS DURS</p> <p>EPINARDS SAUCE MORNAY</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES</p> <p>BABA AU RHUM</p>	<p>TOMATES A L'HUILE D'OLIVE</p> <p>PAELLA</p> <p>DE POISSON</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES</p> <p>PRUNES</p>	<p>BETTERAVES VINAIGRETTE</p> <p>PATES BIO</p> <p>A LA BOLOGNAISE</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES</p> <p>FLAN CAMEL</p>	<p>PATE EN CROUTE</p> <p>ESCALOPE DE VOLAILLE POELEE</p> <p>TAJINE DE LEGUMES</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES</p> <p>POIRE</p>	<p>TERRINE DE LAGUMES</p> <p>SAUTE DE PORC AUX ABRI-COTS</p> <p>FLAGEOLETS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>TIMBALE DE MOULES AU PINEAU</p> <p>ROTI DE VEAU</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>FROMAGE</p> <p>TARTE AU CHOCOLAT SAUCE FRAMBOISE</p> <p>FRUIT</p>
LUNDI 06 SEPT	MARDI 07 SEPT	MERCREDI 08 SEPT	JEUDI 09 SEPT	VENDREDI 10 SEPT	SAMEDI 11 SEPT	DIMANCHE 12 SEPT
<p>SARDINES BEURRE</p> <p>EMINCE DE PORC</p> <p>CHOU-FLEUR VAPEUR</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES</p> <p>BANANE</p>	<p>CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC</p> <p>ROTI DE BŒUF</p> <p>FRITES</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES</p> <p>RAISIN</p>	<p>CAROTTES RAPEES</p> <p>BLANC DE VOLAILLE BRAISE</p> <p>COURGETTES PERSILLEES</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES</p> <p>CLAFOUTIS AUX FRUITS</p>	<p>POMMES DE TERRE HARRENG</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU</p> <p>AUBERGINES BOHEMIENNES</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES</p> <p>GLACE</p>	<p>MELON</p> <p>PAVE DE HOKI DIEPPOIS</p> <p>RIZ PILAF</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>MACEDOINE MAYONNAISE</p> <p>ROGNONS SAUCE MADERE</p> <p>FARFALLES</p> <p>FROMAGE</p> <p>COMPOTE POMME MERINGUEE</p>	<p>GOUGERE</p> <p>LONGE DE PORC A L'ESTRAGON</p> <p>POELEE FORESTIERE</p> <p>FROMAGE</p> <p>MOELLEUX AU CITRON</p>
LUNDI 13 SEPT	MARDI 14 SEPT	MERCREDI 15 SEPT	JEUDI 16 SEPT	VENDREDI 17 SEPT	SAMEDI 18 SEPT	DIMANCHE 19 SEPT
<p>MAQUEREAU A LA MOUTARDE</p> <p>ŒUFS DURS BECHAMEL</p> <p>PENNE REGATE SEMI BIO COMPLETE</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES</p> <p>PRUNES</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE DINDE A L'ITALIENNE</p> <p>HARICOTS VERTS A L'AIL</p> <p>PLATEAU DE FROMAGE</p> <p>TARTE AUX POIRES</p>	<p>MELON</p> <p>BRANDADE DE POISSON</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES</p> <p>CREME RENVERSEE</p>	<p>PATE DE CAMPAGNE</p> <p>MIJOTE DE BŒUF</p> <p>SEMOULE DE COUSCOUS</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES</p> <p>ANANAS</p>	<p>RIZ NICOIS</p> <p>SAUCISSE DE TOULOUSE</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>PLATEAU DE FROMAGES</p> <p>YAOURT AROMATISE AUX FRUITS</p>	<p>POMMES DE TERRE CIBOULETTE</p> <p>BOUDIN NOIR</p> <p>POMMES FRUIT</p> <p>FROMAGE</p> <p>PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS</p>	<p>BRICK AU CHEVRE ET BASILIC</p> <p>PINTADE SAUCE GRAND MERE</p> <p>CŒUR DE CELERI</p> <p>FROMAGE</p> <p>PARIS BREST</p> <p>FRUIT</p>

# Menus du 20 SEPT AU 10 OCTOBRE 2021

## FOYER LOGEMENT « RESIDENCE LES TOITS BLEUS »



LUNDI 20 SEPT	MARDI 21 SEPT	MERCREDI 22 SEPT	JEUDI 23 SEPT	VENDREDI 24 SEPT	SAMEDI 25 SEPT	DIMANCHE 26 SEPT
RILLETTES DE THON EMINCE DE BŒUF POMMES DE TERRE PER-SILLEES PLATEAU DE FROMAGES POMME BIO	CAROTTES AU SESAME CABILLAUD A LA CREME DE POIVRONS BROCOLIS VAPEUR PLATEAU DE FROMAGES QUATRE QUART	TABOULE POULET ROTI PETITS POIS PLATEAU DE FROMAGES GLACE	CONCOMBRES VINAIGRETTE TOMATES FARCIES AU BŒUF RIZ PLATEAU DE FROMAGES ENTREMETS PRALINE	SALADE DE RIZ AU THON ROTI DE PORC COURGETTES BECHAMEL PLATEAU DE FROMAGES RAISIN	SALADE DE HARICOTS BLANCS VINAIGRETTE EPAULE D'AGNEAU CAROTTES A LA CREME FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	MOUSSELIN DE LEGUMES LAPIN AUX PRUNEAUX POMMES DAUPHINES FROMAGE GATEAU DE SAVOIE ET CREME ANGLAISE
LUNDI 27 SEPT	MARDI 28 SEPT	MERCREDI 29 SEPT	JEUDI 30 SEPT	VENDREDI 01 OCTOBRE	SAMEDI 02 OCTOBRE	DIMANCHE 03 OCT
RILLETTES FRICASSEE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS HARICOTS BEURRE PLATEAU DE FROMAGES FROMAGE BLANC AUX FRUITS	BETTERAVES VINAIGRETTE COUSCOUS DE LA MER PLATEAU DE FROMAGES LIEGEOIS CHOCOLAT	SALADE DE CRUDITES PATES BIO A LA CARBONARA PLATEAU DE FROMAGES COUPE POIRE ET CAMEL	TOMATES VINAIGRETTE BŒUF AUX OIGNONS POEELE DE CAROTTES COURGETTES PANAIS PLATEAU DE FROMAGES TARTE AUX POMMES	SALADE MEXICAINE PAUPIETTE DE VEAU COTES DE BLETTES A LA CREME PLATEAU DE FROMAGES BANANE	POIREAU VINAIGRETTE FILET DE DINDE AUX AIRRELLES PUREE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FRUIT DE SAISON	AVOCAT ET CREVETTES MAYONNAISE FILET DE SAINT PIERRE AUX CAPRES FLAN DE LEGUMES FROMAGE GATEAU NANTAIS FRUIT
LUNDI 04 OCTOBRE	MARDI 05 OCTOBRE	MERCREDI 06 OCTOBRE	JEUDI 07 OCTOBRE	VENDREDI 08 OCTOBRE	SAMEDI 09 OCTOBRE	DIMANCHE 10 OCT
POTAGE GRECY CHIPOLATAS HARICOTS BLANCS PLATEAU DE FROMAGES POMME BIO	FEUILLETE A LA VIANDE CABILLAUD A LA FLORENTINE PLATEAU DE FROMAGES SALADE DE FRUITS FRAIS	CONCOMBRES A LA CREME BLANQUETTE DE VEAU RIZ DORE PLATEAU DE FROMAGES YAOURT AROMATISE AUX FRUITS	SAUCISSON A L'AIL HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE PLATEAU DE FROMAGES RAISIN	SALADE D'AVOCAT BLANC DE DINDE BRAISE PETITS POIS CUISINES PLATEAU DE FROMAGES FLAN PATISSIER	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE ESCALOPE DE PORC AUX FRAMBOISES PATES TORTIS FROMAGE COMPOTE POMMES POIRES	SALADE DE PATES OLIVE ET FETA MIJOTE D'AGNEAU CŒUR DE CELERI FROMAGE PATE AUX PRUNES FRUIT



LUNDI 11 OCTOBRE	MARDI 12 OCTOBRE	MERCREDI 13 OCTOBRE	JEUDI 14 OCTOBRE	VENDREDI 15 OCT	SAMEDI 16 OCTOBRE	DIMANCHE 17 OCT
RILLETES BŒUF BOURGUIGNON PUREE DE CELERI PLATEAU DE FROMAGES POIRE	CAROTTES REMOULADE POISSON CREME DE CHORIZO RIZ PLATEAU DE FROMAGES CREME DESSERT VANILLE	TARTE A LA MIMOLETTE ROTI DE DINDE POELEE ARCHESTRALE PLATEAU DE FROMAGES POMME BIO	BETTERAVES VINAIGRETTE JAMBON BRAISE CHOU-FLEUR BECHAMEL PLATEAU DE FROMAGES GATEAU DE PATATES DOUCES	VELOUTE DE PANAIS AU CURCUMA PATES A LA BOLOGNAISE PLATEAU DE FROMAGES ANANAS FRAIS	CONCOMBRES AU BOURSIN PALERON DE BŒUF POMMES DE TERRE SARLA-DAISES FROMAGE CREME AUX OEUFS	TERRINE DE POISSON LAPIN A LA MOUTARDE HARICOTS PLATS ET CAROTTES FROMAGE FINANCIER PISTACHE FRUIT
LUNDI 18 OCTOBRE	MARDI 19 OCTOBRE	MERCREDI 20 OCTOBRE	JEUDI 21 OCTOBRE	VENDREDI 22 OCTOBRE	SAMEDI 23 OCTOBRE	DIMANCHE 24 OCT
SALADE DE CRUDITES POULET ROTI FRITES PLATEAU DE FROMAGES FROMAGE BLANC	POTAGE ST GERMAIN FRITTATA AUX LEGUMES SALADE VERTE PLATEAU DE FROMAGES BANANE	SALADE DE RIZ ET LEGUMES PALETTE DE PORC PETITS POIS PLATEAU DE FROMAGES COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	PATE DE FOIE MARMITE DE POISSON TORSAGES PLATEAU DE FROMAGES RAISIN	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC SAUTE DE BŒUF AUX 4 EPICES HARICOTS VERTS PLATEAU DE FROMAGES ECLAIR VANILLE	CAROTTES ET CELERI VINAIGRETTE MIJOTE D'AGNEAU FLAGEOLETS FROMAGE FRUIT DE SAISON	GOUGERE CUISSÉ DE PINTADE AU PAPRIKA POELEE DE LEGUMES FROMAGE CAKE A LA PRALINE ROSE FRUIT
LUNDI 25 OCTOBRE	MARDI 26 OCTOBRE	MERCREDI 27 OCTOBRE	JEUDI 28 OCTOBRE	VENDREDI 29 OCTOBRE	SAMEDI 30 OCTOBRE	DIMANCHE 31 OCT
SARDINES A L'HUILE ESCALOPE DE PORC POELEE EPINARDS HACHES A LA BECHAMEL PLATEAU DE FROMAGES TARTE A L'ANANAS	POTAGE VERMICELLE COLOMBO DE VOLAILLE CAROTTES VAPEUR PLATEAU DE FROMAGES POIRE	REMOULADE DE CELERI AU CURRY HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE PLATEAU DE FROMAGES COMPOTE DE PECHE	SALADE D'AVOCAT SAUCISSE DE TOULOUSE LENTILLES CUISINEES PLATEAU DE FROMAGES ENTREMETS AU CARMEL	CREPE AU FROMAGE LIEU SAUCE CRUSTACES FONDUE DE POIREAUX PLATEAU DE FROMAGES POMME BIO	ENDIVES MIMOLETTE EMINCE DE DINDE AUX PECHEES MACARONIS FROMAGE BANANE	SALADE DE GESIERS ROTI DE VEAU JARDINIÈRE DE LEGUMES FROMAGE FLAN PATISSIER FRUIT

# Menus du 01 NOVEMBRE AU 07 NOVEMBRE 2021



## FOYER LOGEMENT « RESIDENCE LES TOITS BLEUS »

LUNDI 01 NOVEMBRE	MARDI 02 NOVEMBRE	MERCREDI 03 NOVEMBRE	JEUDI 04 NOVEMBRE	VENDREDI 05 NOV	SAMEDI 06 NOVEMBRE	DIMANCHE 07 NOV
FOND D'ARTICHAUD VI- NAIGRETTE  CUISSÉ DE CANETTE A L'ORANGE  POMMES ROSTIS  FROMAGE  PANNA COTTA AU CARA- MEL	POTAGE AU POTIRON  SAUTE DE PORC  CHOUX BROCOLIS  PLATEAU DE FROMAGES  CREME DESSERT PRALI- NEE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE  COLIN SAUCE MOUTARDE  POMMES VAPEUR  PLATEAU DE FROMAGES  CRUMBLE AUX POMMES	CAKE AUX OLIVES  PALERON DE BŒUF  PETITS POIS  PLATEAU DE FROMAGES  ORANGE	CAROTTES CELERI ET POMME  CHILI CON CARNE  RIZ  PLATEAU DE FROMAGES  ILE FLOTTANTE	PATES EN COULEUR  PAUPIETTE DE VEAU  ENDIVES BRAISEES  FROMAGE  FRUIT DE SAISON	FRISEE AUX LARDONS  SOT L'Y LAISSE DE DINDE  PUREE DE PATATES DOUCES  FROMAGE  TARTE AU CITRON  FRUIT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE

--	--	--	--	--	--	--