

Menu du 16 septembre au 18 octobre 2019



Semaine du 16 septembre au 20 septembre 2019

Pizza 3+5	Pêche au thon 1+4	Melon	Salade de palmier/tomates	Pastèque
Chipolatas	Rôti de bœuf	Escalope de veau panée	Poulet au thym	Filet de saumon à l'aneth 4+5
Lentilles	Poêlée campagnarde	Pommes persillées	Riz créole	Carottes à la crème
5 Samos, Pommes	5 Gruyère, Eclair chocolat	Mousse chocolat	Fromage blanc aux fruits 5	5 Chavroux, raisins
5 Velouté fruits	Jus de raisin	5 suisses natures sucrés	3 plumetis vanille	5 lait chocolaté
3 Pepito	Pain, babybel 5	Pompom	banane	3+1 Quatre quart

Semaine du 23 septembre au 27 septembre 2019

Betteraves vinaigrette 11	Salade champignons/noix	Tomates au pesto 2	Radis beurre	Salami
Pennes à la bolognaise	Sauté de volaille raisins et chorizo	Omelette aux fines herbes 1	Sauté de veau aux olives	Poisson pané 3+4
***	Purée de panais	Salade verte	Macaronis 3	Epinards béchamel 5+3
Yaourt bio vanille 5	Tartare, tarte aux pommes	Camembert, salade de fruits	5 Tome noire, glace	5 Babybel, Poire
sablés de retz	Pain, chocolat, jus de raisins	Bananes, jus de fruits	5 suisses sucrés, Gaillardise 3	5 Lait fraise
yaourt nature sucré	MENU AUTOMNAL			3 petits beurres

Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2019

Concombres ciboulette 11	Tomates/fêta 5	Œufs bio au surimi 1+6	Salade de riz/avocat/maïs 3+13	Mousse de foie de volaille 1
Paupiette de veau champignons 3	Cordon bleu 5+3	Escalope de porc persillée	Steack haché de bœuf	Gratin de pdt/Saumon 5+4
Petits pois 3	Blé aux légumes 3	Salsifis/carottes	Haricots verts	Salade verte
5 Mousse liegeoise vanille	Banane	5 Brie, Compote de pommes	5 Yaourt nature sucré	5 Kidibou, Cocktail de fruits
5 Yaourt à boire, plumetis 3	3 Pain, confiture de fraises	5 Fromage blanc/cake 3+1	3+5 Pain, kiri	jus de pommes,
	jus d'orange		jus multivitaminé	3+1 barre bretonne

Semaine du 7 octobre au 11 octobre 2019

semaine du goût, aux rythmes du monde

La pissaladière 3	Gaspacho Andalou	Terrine d'avocat et tourteaux 6+5	Chausson de thon et crevettes 6+4	Raïta de légumes*
Estouffade veau provençale	Jamon à la alpujarrena*	Maffé de poulet*	Média bandeja paisa* 1	Cabillaud tandoori
Epautre aux petits légumes	Churros de p de terre 1	Riz blanc 3	Haricots rouges	Curry de courgettes
Tarte tropezienne 3+1+5	Tocino del cielo* 1+5	Salade de banane à la coco 2	Ananas frais au jus de goyave	Lassi à la mangue* 5
5 Suisses natures sucrés	3 Croissant	3 Pain au lait, chocolat	5 Velouté fruits	jus de pommes
3 Madeleine	jus d'ananas	Jus multivitaminé	3 Petit beurre	3 Pain, emmental 5

* jambon cuit avec vin rouge et poivrons

* flan aux œufs

* poulet cuit avec une pâte d'arachide

* bœuf haché mijoté avec œuf brouillé

* crudités assaisonnées au yaourt

* coulis de mangue avec yaourt brassé

La provence/La farandole



L'andalousie/Le flamenco



Le sénégal/Zouglou dance



La colombie/La zumba



L'inde/Bollywood



1	œufs	8	arachide
2	fruits à coques	9	celeris
3	gluten	10	sésame
4	poisson	11	moutarde
5	lait	12	soja
6	crustacés	13	sulfite
7	mollusques	14	lupin

L'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes

Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition des plats sont mentionnés sur le menu

*pour les régimes sans porc le plat de base est remplacé par des œufs ou cordon bleu

