

Semaine du 24 au 28 septembre 2018 - Déjeuner

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tomate et Concombre </p> <p>Salade de radis</p> <p>Salade de riz  (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</p>	<p>Pizza au fromage </p> <p>Taboulé</p> <p>Cake salés aux carottes </p>	<p>Iceberg à la vinaigrette au caramel</p> <p>Carottes râpées vinaigrette maison</p> <p>Cervelas vinaigrette</p> <p>Rillettes de sardines à la tomate</p>	<p>Duo de pastèque et tomate </p> <p>Salade au brie aux raisins</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Salade de papillons  au pistou</p>	<p>Pâté de campagne  </p> <p>Œufs durs sauce cocktail </p> <p>Houmous et mouillettes (pois chiche, huile d'olive, jus de citron, ail, coriandre, carotte, pain de mie)</p>
<p>Ravioli à la volaille </p> <p>Ravioli de boeuf</p> <p>Crêpes aux fruits de mer</p>	<p>Kefta d'agneau à la tomate</p> <p>Duo de poissons</p>	<p>Boulettes à l'agneau</p> <p>Omelette </p>	<p>Sauté de bœuf bobotie </p> <p>Nuggets de poisson </p>	<p>Pavé de colin à la basquaise </p> <p>Spaghetti bolognaise</p>
<p>Julienne de légumes</p> <p>Riz à l'indienne</p> <p>Salade verte</p>	<p>Légumes au bouillon de cassis</p> <p>Farfalle saveur du midi</p>	<p>Purée violette</p> <p>Boullgour aux petits légumes</p>	<p>Petits pois</p> <p>Purée de pomme de terre</p>	<p>Spaghetti</p> <p>Epinards à la béchamel</p>
<p>Fondu Président</p> <p>Fraidou</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Emmental</p> <p>Croûte noire</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Croûte noire</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Coulommiers</p> <p>Brie</p> <p>Cotentin</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Mimolette</p> <p>Rondelé aux noix</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Mousse au cacao</p> <p>crème dessert au caramel</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Rocher coco</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Flan à la vanille</p> <p>Gâteau yaourt  et aux pommes</p> <p>Crème fouettée aux fruits</p>	<p>Banane au four</p> <p>Compote de pommes et cassis</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Mousse aux Petits Beurre</p>	<p>Gâteau marbré  </p> <p>Tartellette au chocolat </p> <p>Fromage blanc touche de kiwi</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de poires</p> <p>Smoothie aux abricots  et pommes</p> <p>Mousse au nougat</p>

Plats préférés 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 





















Recettes d'ici et d'ailleurs 



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

Semaine du 01 au 05 octobre 2018 - Déjeuner

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou rouge sauce mangue <i>(recette Michel Sarran)</i> Salade Rochelle <i>(céleri rave, ananas, pomme, radis)</i> Taboulé aux courgettes & amandes Saucisson à l'ail 	Salade verte aux croûtons Tomate vinaigrette  Délice du soleil <i>(aubergine, oignon, ail, huile d'olive, crème liquide, tomate, chèvre)</i> Salade de lentilles vinaigrette terroir <i>(lentille, oignons, persil)</i>	Betteraves  sauce crémeuse Caviar de carottes au miel et cumin Carrousel de crudités Salade méditerranéenne <i>(semoule, macédoine, maïs, batavia, poivrons rouges et verts)</i>	Céleri rémoulade Salade so british  <i>(chou, fenouil, raisins, pomme granny, carotte, fromage blanc, mayonnaise, sauce Worcestershire)</i> Pâté de foie  Pizza au fromage 	Salade de riz  <i>(riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</i> Houmous et mouillettes  <i>(pois chiche, huile d'olive, jus de citron, ail, coriandre, carotte, pain de mie)</i> Salade d'endives Salade au brie aux raisins
Omelette  Côte de porc	Steak haché  Filet de lieu sauce dieppoise	Palette de porc  sauce diable Fajitas volaille 	Rôti de veau Tortellini sauce bleu 	Colin pané  et quartier de citron Tajine de poulet aux dattes 
Ratatouille Riz créole	Frites  Choux-fleurs persillés	Haricots verts flageolets Flageolets à la crème	Coquillettes Fondue de poireaux	Courgettes saveur du midi Semoule
Saint-Paulin Edam Fraidou Yaourt nature sucré	Cotentin Rondelé ail et fines herbes Carré de l'Est Yaourt nature sucré	Petits suisses sucrés Yaourt nature sucré Emmental Fraidou	Camembert Tomme blanche Fondu Président Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Gouda Petit moulé
Gâteau au chocolat  Moelleux au caramel  Flan à la vanille Corbeille de fruits	Compote de pommes Cake au citron Corbeille de fruits Smoothie vanille 	Corbeille de fruits Gâteau de semoule Entremets au caramel et poire Pavlova 	Petit pot vanille fraise  Corbeille de fruits Moelleux aux pommes et speculoos Salade de fruits	Corbeille de fruits Compote de fruits mélangés Entremets au chocolat Fromage blanc au sirop de cassis

Plats préférés 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

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



Semaine du 08 au 12 octobre 2018 - Déjeuner

Tous fous du goût - Mystère en cuisine



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Choux-fleurs au curry ✨</p> <p>Mousse aux poivrons et croûtons</p> <p>Salade de maïs (maïs, tomate, salade, persil)</p> <p>Salade club (salade verte, tomate, épaule, emmental)</p>	<p>Œufs lilas betterave ✨</p> <p>Assiette de charcuteries ❤️</p> <p>Soupe andalouse ✨</p> <p>Taboulé boulgour ✨ aux petits légumes</p>	<p>Iceberg vinaigrette aux fruits rouges</p> <p>Salade de radis</p> <p>Salade méditerranéenne (semoule, macédoine, maïs, batavia, poivrons rouges et verts)</p> <p>Velouté de carotte coco et curcuma</p>	<p>Rémoulade mystère ✨</p> <p>Tarte fine pissaladière ✨</p> <p>Aïoli 🌍 aux légumes croquants</p> <p>Coquillettes sauce cocktail ❤️</p>	<p>Carottes et pommes râpées ✨</p> <p>Concombre 🌿 vinaigrette maison</p> <p>Salade de riz ❤️ (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</p> <p>Cornet de jambon à la parisienne (jambon, macédoine, tomate, mayonnaise)</p>
<p>Poulet rôti</p> <p>Accras de morue 🌍</p>	<p>Torti houmous végétarien 🌿</p> <p>Pain de viande feuilleté ✨</p>	<p>Galette de pommes de terre ✨ (recette Michel Sarran)</p> <p>Papillote de lieu aux raisins confits</p>	<p>Boeuf façon p'tit déj ✨</p> <p>Nuggets de blé 🌿</p>	<p>Colin sauce abricots ✨</p> <p>Rôti de dinde à l'estragon</p>
<p>Riz pilaf curcuma citronnelle ✨ Carottes chapelure et lardons ✨ (recette Michel Sarran)</p>	<p>Courgettes saveur orientale</p> <p>Torti</p>	<p>Purée de légumes</p> <p>Lentilles</p>	<p>Petits pois</p> <p>Purée de pommes de terre</p>	<p>Semoule infusion menthe cannelle ✨ Légumes tajine ✨</p>
<p>Fromage blanc Edam Petit moulé Yaourt nature sucré</p>	<p>Gouda Emmental Chantilly au bleu sur croûton (recette Michel Sarran) Yaourt nature sucré</p>	<p>Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Carré de l'Est Cotentin</p>	<p>Fraidou Petit moulé ail et fines herbes Coulommiers Yaourt nature sucré</p>	<p>Brie Coulommiers Fondu Président Yaourt nature sucré</p>
<p>Poire et fondue chocolat ✨</p> <p>Cake à la noix de coco</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Mousse aux speculoos</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Banana bread 🌍</p> <p>Barre bretonne ❤️</p> <p>Panna cotta au caramel 🌍</p>	<p>Compote pom'cherry ✨</p> <p>Méli-mélo aux fruits exotiques</p> <p>Cake aux deux amandes ❤️</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Pain perdu à la rhubarbe</p> <p>Brownies ❤️</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Entremets au citron</p>	<p>Comme un oeuf au plat ✨</p> <p>Œufs en neige ✨ pop corn caramel</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de pommes et bananes</p>

Plats préférés ❤️

Innovation culinaire ✨

Recettes développement durable 🌿

Recettes d'ici et d'ailleurs 🌍

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

