

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Option Potage	Potage à la courgette	Potage oriental	Potage vert pré	Potage provençal	Potage cultivateur	Velouté de champignons	Potage de légumes
Entrée 1	Rosette et cornichons	Salade coleslaw	Salade de coquillettes au pesto	Salade de tomates	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées à la méridionale	Tarte chèvre tomate basilic
Entrée 2	Melon jaune	Quiche Lorraine	Céleri rémoulade	Museau vinaigrette	Pastèque	Salade de boulgour à l'orientale	Fonds d'artichauts vinaigrette
Plat principal 1	Sauté de bœuf sce bobotie	Crêpinette sauce au porto	Omelette maison	Rougail de saucisse de Toulouse	Colin poêlé	Carré de porc fumé sce dijonnaise	Pavé de saumon sauce Lombarde
Plat principal 2	Filet de hoki sce waterzoï	Poulet rôti au jus	Truite aux amandes	Escalope de dinde sauce au curry	Paupiette de veau sce madère	Foies de volaille sce aux olives	Boulettes d'agneau sce navarin
Garniture 1	Semoule	Julienne de légumes	Gratin du sud	Riz créole	Purée de carottes	Petit pois à la Lyonnaise	Spirales
Garniture 2	Haricots beurres ail et persil	Flageolets à l'ail	Pommes de terre boulangères	Jardinière de légumes	Aubergines al pesto	Pommes paillasson	Fondue de poireaux
Fromage 1	Emmental	Fromage frais sucré	Saint Nectaire AOC	Camembert	Fromage frais au sel de guérande	Bûchette mi-chèvre	Roquefort AOP
Fromage 2	Mimolette	Tomme	Port Salut	Petit moulé nature	Fourme d'Ambert AOC	Carré frais	Brie
Dessert 1	Fruit de saison	Abricots au sirop	Fruit de saison	Compote de fruits	Crème aux œufs	Liégeois au café	Carré à l'abricot
Dessert 2	Crème dessert à la vanille	Gâteau de riz	Eclair au chocolat	Gélinifé nappé caramel	Fruit de saison	Compote de fruits	Tropézienne
Collation du soir	Filet de limande meunière Pavé 1/2 sel Flan nappé caramel	Galette aux sarrazin Bleu Fruit de saison	Viennoise de poulet Yaourt aux fruits Fruit de saison	Tomate farcie Faisselle Fruit de saison	Brochette de dinde au jus Gélinifé vanille Fruit de saison	Pavé de poisson gratiné au fromage Fromage frais nature Pruneaux au sirop	Croque Monsieur Fromage fondu Fruit de saison
Option pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

	LUNDI	MARDI Repas Asiatique	MERCREDI	JEUDI FETE NATIONALE	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Option Potage	Potage au céleri	Potage à la tomate	Velouté de carottes oranges	Potage jardinier	Potage 4 légumes et paprika	Potage dubarry	Potage paysan
Entrée 1	Salade de pâtes à la parisienne	Nem aux légumes	Salade de tomates	Asperges vinaigrette	Crêpe au fromage	Salade de riz au surimi	Champignons émincés sce fromage blanc
Entrée 2	Radis et beurre	Salade verte	Paté de campagne et cornichons	Feuilleté au saumon	Melon jaune	Jambon blanc et beurre	Friand à la viande
Plat principal 1	Filet de limande meunière	Sauté de porc au caramel	Bœuf braisé sauce Bourguignone	Pintade sauce vallée d'Auge	Aile de raie sce aux câpres	Bouchée à la Reine	Couscous merguez Semoule
Plat principal 2	Paupiette de dinde sce Normande	Steak de colin sauce bouillabaisse	Saucisse Catalane	Sauté de veau hongroise	Alouette de boeuf sce marchand de vin	Rôti de canard farci au jus	Escalope de porc et Aubergines au pesto
Garniture 1	Haricots verts à l'ail	Riz basmati	Purée de pommes de terre	Polenta	Courgettes fraîche provençale	Haricots beurre saveurs du jardin	
Garniture 2	Boulgour safrané	Jeunes Carottes persillées	Brunoise de légumes	Mélange de légumes et brocolis	Pomme vapeur	Coquillettes	
Fromage 1	Montboissier	Fromage frais et sucre	Yaourt vanille de Cerdagne	Camembert	Tomme	Emmental	Mini pavé d'Affinois
Fromage 2	Mimolette	Tomme blanche	Edam	Comté AOP	Petit moulé saveur noix	Pav2 1/2 sel	Coupelle de chèvre
Dessert 1	Fruit de saison	Ananas au sirop	Compote de fruits	Tarte croisillons à l'abricot	Fruit de saison	Crème dessert caramel	Chou à la vanille
Dessert 2	Semoule au lait	Mousse au chocolat	Eclair au café	Ile flottante	Donuts au sucre	Fruit de saison	Carré framboisine
Collation du soir	Bouchée à la reine Croc lait Fruit de saison	Quenelles de brochet sce crevettes Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison	Tarte aux légumes Coupelle de chèvre Fruit de saison	Saucisse de francfort et moutarde Crème au café Fruit de saison	Poulet rôti Fromage blanc nature Fruit de saison	Salade verte Courgettes farcies Gervitas aux fruits	Haché de bœuf sce moutarde Vache qui rit Fruit de saison
Option pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Option Potage	Potage à la courgette	Potage Oriental	Potage vert pré	Velouté carottes orange	Potage cultivateur	Velouté de champignons	Potage de légumes
Entrée 1	Betteraves vinaigrette	Salade de tomates	Melon charentais	Salade de blé à la Catalane	Carottes râpées au citron	Concombres crème ciboulette	Champignons à la Grecques
Entrée 2	Feuilleté au chèvre	Lentilles vinaigrette	Salade verte et dés d'emmental	Saucisson à l'ail et cornichons	Blancs de poireaux vinaigrette	Chorizo doux et cornichons	Salade d'été
Plat principal 1	Filet de cabillaud sauce oseille	Civet de porc	Papillons sauce bolognaise	Rôti de veau et sauce moutarde	Encornets sauce sétoise	Brandade de poisson purée	1/2 coquelet sauce Bordelaise
Plat principal 2	Haché de veau sauce diable	Colin mariné au thym et citron	Œufs durs à la Florentine	Langue de bœuf scc charcutière	Saucisse de Toulouse	Emincé de dinde au jus et Navets à la crème	Bœuf Bourguignon
Garniture 1	Pommes vapeur	Gratin du Crécy		Courgettes fraîches persillées	Riz camarguais IGP		Chou romanesco persillé
Garniture 2	Fenouil braisé	Boulgour		Haricots blancs sauce tomate	Haricots plats		Pommes cocotte
Fromage 1	Fromage blanc et sucre	Saint Paulin	Brebis crème	Coulommiers	Vache qui rit	Port salut	Tomme
Fromage 2	Saint Nectaire AOP	Fromage frais au sel de guèrande	Cantal	Petit suisse nature	Gouda	Vache qui rit	Bleu
Dessert 1	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Pruneaux au sirop	Fruit de saison	Pannacotta à la vanille	Crème dessert pralinée	Tiramisu
Dessert 2	Gâteau de riz	Cocktail de fruits	Paris Brest	Gélifié à la vanille	Faisselle et miel	Fruit de saison	Tarte aux pommes Normande
Collation du soir	Cordon bleu Yaourt aromatisé Fruit de saison	Alouette de bœuf au jus Cotentin Fromage blanc aux fruits	Filet de colin meunière Croc lait Fruit de saison	Quenelles de veau scc Lyonnaise Pavé d'Affinois Fruit de saison	Tomates farcies Brie Fruit de saison	Brochette de dinde orientale Petit louis Fruit de saison	Salade verte Croque Monsieur Fruit de saison
Option pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Option Potage	Potage au céleri	Potage tomate	Potage jardinier	Velouté de carottes oranges	Potage 4 légumes et paprika	Potage dubarry	Potage paysan
Entrée 1	Croisillon aux champignons	Céleri rémoulade	Taboulé	Melon vert	Concombres et maïs vinaigrette	Tarte aux légumes	Pâté en croûte et cornichons
Entrée 2	Mélange Catalan	Roulé au fromage	Tomates en salade	Pizza royale	Pâté de campagne et cornichons	Pastèque	Cœurs d'artichauts
Plat principal 1	Colin croustillant à l'anglaise	Sauté de veau hongroise	Omelette au fromage	Emincé de dinde à la sauge	Truite aux amandes et Fondue de poireaux	Daube de bœuf	Fricassée de porc sce charcutière
Plat principal 2	Escalope de porc sce dijonnaise	Filet de hoki sce bouillabaisse	Pintade rôtie au miel	Boudin noir aux pommes	Spirales façon carbonara	Foies de volaille sce Porto	Paupiette de saumon sce Armoricaïne
Garniture 1	Epinards branche à la crème	Boulgour	Ratatouille fraîche	Petits pois braisés		Polenta	Céleri braisé
Garniture 2	Gratin dauphinois	Brocolis braisés	Spaghettis	Purée de pommes de terre		Printanière de légumes	Riz pilaf
Fromage 1	Bûchette mi-chèvre	Brie	Comté AOP	Emmental	Tomme noire	Edam	Petit moulé saveurs aux noix
Fromage 2	Fromage blanc nature	Coupelle de chèvre	Camembert	Mimolette	Gouda	Vache qui rit	Mini pavé d'Affinois
Dessert 1	Fruit de saison	Muffins aux pépites de chocolat	Fruit de saison	Clafouti à la cerise	Compote de fruits	Crème pralinée	Pavé au cacao
Dessert 2	Liégeois au café	Ananas au sirop	Crème aux œufs	Crème dessert à la vanille	Mousse aux marrons	Fruit de saison	Tarte abricotine
Collation du soir	Colin Brésilienne Faisselle Pruneaux au sirop	Jambon blanc et beurre Mini pavé d'Affinois Fruit de saison	Quenelles de brochet sce Normande Fromage fondu Fruit de saison	Lasagnes Fromage frais nature Fruit de saison	Friand à la viande Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison	Aiguillettes de colin meunière Yaourt nature sucré Fruit de saison	Haché de veau au jus Gervitas aux fuits Fruit de saison
Option pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Option Potage	Potage à la courgette	Potage Oriental	Potage vert pré	Potage provençal	Potage cultivateur	Velouté de champignons	Potage de légumes
Entrée 1	Pizza au fromage	Salade coleslaw	Salade de pois chiches	Salade de haricots verts	Tomates vinaigrette	Pâté en croûte et cornichons	Salade d'été
Entrée 2	Concombres en salade	Betteraves vinaigrette	Melon charentais	Laitue iceberg et mimolette	Jambon blanc et beurre	Macédoine mayonnaise	Tarte aux légumes
Plat principal 1	Filet de limande meunière	Porc au curry	Sauté de dinde sce Vallée d'Auge	Boles de picoulat sce aux olives	Poisson aïoli et ses légumes	Blanquette de veau	Crêpinette de porc sauce dijonnaise
Plat principal 2	Courgettes farcies	Rognons de bœuf sauce marchand de vin	Cubes de colin pané	Poulet rôti au jus	Lasagnes	Omelette au fromage	Filet de cabillaud sauce Armoricaïne
Garniture 1	Poêlée de légumes	Semoule	Gratin du sud	Riz camarguais IGP		Macaronis	Brocolis béchamel
Garniture 2	Lentilles à la paysanne	Haricots verts ail et persil	Purée de pomme de terre	Carottes persillées		Jardinière de légumes	Pommes lamelle vapeur
Fromage 1	Bûchette mi-chèvre	Emmental	Saint Paulin	Yaourt nature sucré de Cerdagne	Fromage frais au sel de guérande	Saint Nectaire AOC	Roquefort AOP
Fromage 2	Fondu président	Mimolette	Petit moulé ail et fines herbes	Cantal	Pont l'Evêque AOC	Tomme	Carré frais
Dessert 1	Fruit de saison	Compote de fruits	Flan à la vanille	Eclair au chocolat	Faiselle et miel	Fuit de saison	Tarte coco
Dessert 2	Crème au caramel	Mousse au chocolat	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Oreillons d'abricots au sirop	Ile flottante	Gâteau basque
Collation du soir	Galette au sarrazin Fromage frais aux fruits Fruit de saison	Colin à la brésilienne Fromage fondu Fruit de saison	Quenelles de veau sauce mornay Croc lait Fruit de saison	Bouchée à la reine Mimolette Compote de fruits	Escalope de porc au jus Pavé 1/2 sel Fruit de saison	Brandade de poisson Camembert Fruit de saison	Saucisse de Strasbourg et moutarde Fromage blanc Fruit de saison
Option pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Option Potage	Potage au céleri	Potage tomate	Potage de légumes	Potage jardinier	Potage 4 légumes et paprika	Potage dubarry	Potage paysan
Entrée 1	Lentilles vinaigrette	Rosette et beurre	Céleri rémoulade	Salade parmentière à l'orientale	Concombres crème ciboulette	Terrine de légumes et mayonnaise	Champignons à la Grecques
Entrée 2	Melon charentais	Fonds d'artichauts	Quiche Lorraine	Tomates vinaigrette	Pâté en croûte et cornichons	Melon vert	Salade de riz au surimi
Plat principal 1	Paupiette de veau sce diable	Bœuf Bourguignon	Brandade de poisson (purée)	Omelette au fromage	Emincé de dinde sce basquaise	Aile de raie sce asce Normande	Sauté de porc au curry
Plat principal 2	Pavé de poisson mariné à la provençale	Saucisse fumé	Escalope de porc sce chasseur et Petit pois au jus	Veau aux olives	Supions sce rouille	Alouette de bœuf sce printanière	1/2 Coquelet rôti au jus
Garniture 1	Haricots verts à l'ail	Carottes persillées		Courgettes béchamel	Riz créole	Pommes cocotte	Céleri braisé
Garniture 2	Boulgour pilaf	Haricots blancs		Papillons	Fenouil braisé	Chou romanesco persillés	Polenta
Fromage 1	Carré de l'Est	Tomme	Vache qui rit	Coulommiers	Yaourt nature sucré	Port Salut	Bleu
Fromage 2	Mimolette	Camembert	Emmental	Pont l'Evêque AOC	Comté AOP	Montboissier	Saint Paulin
Dessert 1	Géligè nappé au caramel	Fruit de saison	Compote de fruits	Chou à la vanille	Ananas au sirop	Fruit de saison	Carré abricotine
Dessert 2	Fruit de saison	Crème aux œufs	Liégeois au café	Fruit de saison	Mousse au café	Crème dessert au chocolat	Tarte au chocolat
Collation du soir	Tarte aux légumes Fromage blanc nature Fruit de saison	Quenelles de brochet sce Normande Crème au café Fruit de saison	Haché de veau au jus Croc lait Fruit de saison	Viennoise de poulet Cotentin Fruit de saison	Salade verte Pizza au fromage Fruit de saison	Poisson gratiné au fromage Yaourt nature Compote de fruits	Jambon blanc braisé Fromage frais nature Fruit de saison
Option pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain










	LUNDI ASSOMPTION	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Option Potage	Potage à la courgette	Potage Oriental	Potage vert pré	Potage ratatouille aux herbes	Potage cultivateur	Velouté de champignons	Potage de légumes
Entrée 1	Jambon cru et cornichons	Salade de pois chiches	Salade de tomates	Pastèque	Chou-fleur vinaigrette	Œufs durs mayonnaise	Croisillon aux champignons
Entrée 2	Mélange Catalan	Betteraves vinaigrette	Tarte au fromage	Pâté de campagne et cornichons	Carottes au citron	Concombres vinaigrette	Haricots verts et maïs
Plat principal 1	Parmentier de canard	Poulet rôti	Tajine de veau	Saucisse catalane	Filet de lieu sauce bouillabaisse	Carré de porc sce rougail et Petits pois	Cuisse de Canette sce aigre douce
Plat principal 2	Pavé de saumon à l'oseille et Emincé de poireaux à la crème	Boulettes de bœuf sce aux 4 épices	Médailillon de merlu sce provençale	Rognons de bœuf sce au porto	Paupiette de dinde sce Hongroise	Chili con carne et Riz	Filet de hoki sce crevettes
Garniture 1		Haricots beurre saveurs du jardin	Semoule	Ratatouille fraîche	Gratin de pommes de terre		Mélange de légumes et brocolis
Garniture 2		Macaronis	Chou-fleur béchamel	Lentilles à la paysanne	Céleri braisé		Pommes vapeur
Fromage 1	Mini pavé d'Affinois	Yaourt nature sucré de Cerdagne	Montboissier	Brie	Petit moulé saveur ail et fines herbes	Emmental	Coupelle de chèvre
Fromage 2	Tomme	Fromage fondu président	Gouda	Faisselle	Tomme blanche	Saint Nectaire AOC	Camembert
Dessert 1	Tiramisu	Fruit de saison	Crème dessert créole	Gâteau amande citron	Gélifiè nappé au caramel	Fruit de saison	Tarte aux prunes
Dessert 2	Paris Brest	Liégeois à la vanille	Compote de fruits	Fruit de saison	Abricots au sirop	Gâteau de semoule	Brownie au chocolat
Collation du soir	Melon Friand à la viande Fruit de saison	Cordon bleu Bleu Pruneaux au sirop	Colin mariné thym et citron Petit louis Fruit de saison	Brochette de dinde au jus Croc lait Riz à la crème	Courgette farcie Yaourt nature Fruit de saison	Hachis parmentier Pavé 1/2 sel Fruit de saison	Saucisse fumée et moutarde Petit suisse sucré Fruit de saison
Option pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Option Potage	Potage au céleri	Potage à la tomate	Velouté de carottes oranges	Potage jardinier	Potage 4 légumes et paprika	Potage dubarry	Potage paysan
Entrée 1	Roulé au fromage	Concombres vinaigrette	Salade de boulgour à l'orientale	Salade coleslaw	Feulleté au chèvre	Salade de tomate	Macédoine mayonnaise
Entrée 2	Radis râpés	Pizza au fromage	Cœurs de palmier	Melon charentais	Betteraves	Lentilles vinaigrette	Pastèque
Plat principal 1	Filet de limande meunière	Bouchée à la reine	Colin à la Brésilienne	Bœuf bobotie	Poisson aïoli et ses légumes	Sauté de dinde sce estragon	Crêpinette de porc sce au porto
Plat principal 2	Œufs durs sauce mornay	Axoia de bœuf	Pintade rôtie au miel	Paupiette de saumon sce Lombarde	Gratin de macaronis au jambon	Saucisse de Toulouse	Lotte sce Armoricaïne
Garniture 1	Epinards branche béchamel	Riz créole	Courgettes à la provençale	Polenta		Blette persillé	Coquillettes
Garniture 2	Boulgour	Aubergines al pesto	Pommes paillason	Carotte vichy		Purée de pomme de terre	Navets braisés
Fromage 1	Yaourt nature	Saint Nectaire AOC	Cantal	Emmental	Brebis crème	Carré frais	Faisselle et miel
Fromage 2	Roquefort AOP	Bûchette mi-chèvre	Fourme d'Ambert AOC	Petit moulé ail et fine herbe	Edam	Emmental	Brie
Dessert 1	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Fruit de saison	Compote de fruits	Ile flottante	Mousse au chocolat noir	Tarte grillé aux pommes
Dessert 2	Liégeois chocolat	Yaourt aux fruits	Muffin aux pépites de chocolat	Crème aux œufs	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Pavé cacao
Collation du soir	Tarte aux poireaux Petit moulé nature Compote de fruits	Feulleté de poisson Fromage fondu Fruit de saison	Haché de bœuf sce échalote Cotentin Crème dessert au caramel	Merguez Fromage fondu Fruit de saison	Melon charentais Jambon de Poulet et beurre Petit suisse	Filet de limande meunière Petit moulé aux noix Crème pralinée	Emincé de dinde au curry Fromage frais au sel de Guérande Fruit de saison
Option pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain



Menus Séniors

Semaine du 29 au 31 Août 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI
Option Potage	 Potage à la courgette	Potage Oriental	 Potage de légumes
Entrée 1	Blancs de poireaux vinaigrette	Macédoine mayonnaise	 Carottes râpées
Entrée 2	Salade verte	Salade de blé parisienne	Jambon blanc et beurre
Plat principal 1	Sauté de porc sauce charcutière 	 Poulet rôti et Gratin du Sud	Coquillettes de la mer
Plat principal 2	 Veau marengo	Hachis parmentier	Langue de bœuf sœe Bordelaise et Chou-fleur persillé
Garniture 1	 Semoule		
Garniture 2	Haricots vert ail et persil		
Fromage 1	Fromage fondu président	 Camembert	Yaourt nature sucré
Fromage 2	Edam	Mini pavé d'Affinois	Saint Paulin
Dessert 1	Fruit de saison	 Crème vanille	Fruit de saison
Dessert 2	Paris Brest	Pêches au sirop	Compote de fruits
Collation du soir	1/2 Pomelos Feuilleté au saumon Fruit de saison	Cordon bleu Bleu Fruit de saison	Colin mariné thym et citron Petit louis Fruit de saison
Option pain	Pain	Pain	Pain



Label Rouge



Produits local et régional



Ag

Viande de porc, volaille et d'agneau crues origine française

Menus sous réserves des contraintes d'approvisionnement

Viande de bœuf d'origine française