

Menus Élémentaires 5 Composantes Semaine du 14 au 18 Octobre 2024



Semaine des saveurs : Les épices

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
Tartine de haricots rouges aux épices mexicaines	Salade verte Vinaigrette d'agrumes à la cannelle	Soupe au brocoli et mascarpone	Concombres sauce bulgare	Salade d'endives aux pommes et aux noix
Jambon fumé grillé Parmentier égrené de légumes	Tajine marocain aux pois chiches, carottes, patates douces et semoule aux amandes	Sauté de dinde Sauce crémée pomme curry	Émincé de bœuf sauce poivrade (poivre noir) Galette de boulgour et haricots rouges	Filet de colin d'Alaska sauce massala (épices Garam Masala : coriandre, poivre, piments, cumin, cardamome, curcuma, muscade, gingembre, girofle, laurier, cannelle, cumin)
(petits pois, carottes ,courgettes)	(épices couscous : poivre, gingembre, moutarde, cannelle, muscade, piment, paprika, girofle)	Crumble de potiron au Grana padano	Carottes au cumin	Épinards penne et
Purée de pommes de terre à la muscade	Cantal AOP	Riz safrané	Yaourt nature sucré	chèvre Penne rigate
Yaourt aromatisé (citron)	Dessert lacté saveur vanille à boire	Bûche de lait de mélange Fruit de saison	Gâteau anniversaire Cake aux 4 épices (cannelle, girofle, gingembre, muscade)	Camembert Compote pommes poires
Fruit de saison	varille a bolle	i fuit de Saisoif	et crème anglaise	et cardamome

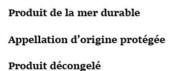
proposés sous réserve de disponibilité des produits



Repas végétarien

Produit local (dans un périmètre de 120 km)







Menus Elémentaires 5 Composantes Semaine du 21 octobre au 25 octobre 2024



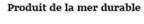
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Repas végétarien			
Crêpe au fromage	Macédoine	Concombres sauce bulgare	Céleri râpé aux raisins	Salade verte
Saucisse de Strasbourg Nugget 's de blé Sauce tomate Pâtes coquillettes Bûchette de lait mélange Fruit de saison	Chili sin carné (haricots rouges ratatouille œuf) Riz Pont l'évêque Crème dessert vanille	Boulettes bœuf Boulettes sarrasin Lentilles Saint Paulin Fruit	Beignets de poisson blanc Beignet mozzarella Purée de pdt Fromage blanc sucré Gâteau aux amandes et miel	Aiguillettes de volaille Sauce forestière Gratin de choux-fleurs, pommes de terre, lentilles Choux- fleurs persillées Emmental Fruit de saison

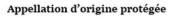
Repas végétarien

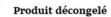
<u>Légende</u>:

Produit local (dans un périmètre de 120 km)











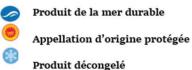
Menus Elémentaires 5 Composantes Semaine du 28 Octobre au 31 Octobre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu végétarien	
Taboulé à la menthe Emincé de porc sauce charcutière Coquillettes semi complète carotte	Houmous de patate douce Haché de poulet au curry Galette mexicaine	Mousse de canard Œuf dur mayonnaise Steak haché de bœuf au jus Tortilla de légumes	Endives aux croûtons Tarte au fromage Salade verte	
potiron mozzarella et cheddar Carottes persillées St Nectaire	Haricots verts Coulommiers	sautés Semoule Fromage blanc sucré	Yaourt nature sucré Compote aux fruits	
Fruit de saison	Beignet à la framboise	Crème dessert café		

<u>Légende</u>: Repas végétarien

Produit local (dans un périmètre de 120 km)





Menus Elémentaires 5 Composantes Semaine du 04 au 08 Novembre 2024

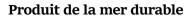


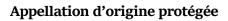
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
Pomelos	Houmous pois chiches	Soupe de potiron	Cappuccino de betterave	Endives aux croûtons
Sauté porc sauce champignons crémés Omelette	Couscous végétal	Poulet rôti sauce au curry	Blanquette de colin 🥏 Purée de potiron	Cordon bleu Pané fromage
Carottes persillées	(pois chiche, légume couscous, semoule, raising secs)	Riz Riz espagnol	Parmentier de potiron aux légumes	Haricots verts à l'ail
Edam	Camembert	Yaourt aromatisé	Mimolette	Fromage blanc sucré
Liégeois chocolat		Tramboise	Cake carotte crème	Fruit de saison
	Fruit de saison	Muffin	mascarpone	

Repas végétarien

<u>Légende</u>: Produit local (dans un périmètre de 120 km)











Menus Elémentaires 5 Composantes Semaine du 11au 15 novembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu végétarien		
Férie	Salade de pommes de terre à la vinaigrette Sauté bœuf sauce paprika et persil Boulettes de soja Sauce formage blanc citron ciboulette Lentilles Emmental Compote de pomme allégée en sucre	Carottes râpées vinaigrette huile olive Tortilla Salade verte Brie Dessert lacté au chocolat	Betteraves cubes et fleur de sel vinaigrette balsamique Macaronis Bio semi complet sauce au canard, Haricots blancs façon bolognaise pâtes sauce pesto au potiron, haricots blancs et graines de tournesol Yaourt aromatisé fraise Brioche tressée et confit de pomme poire miel	Céleri rémoulade Colin d'Alaska filet sauce tomate paprika Galette haricots rouges Purée de butternut Cantal AOP Fruit de saison

Repas végétarien

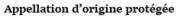
Produit local (dans un périmètre de 120 km) <u>Légende</u>:

> **Produit bio** Nouvelle recette











Produit décongelé



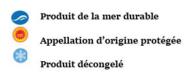
Menus Elémentaires 5 Composantes Semaine du 18 au 22 Novembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu végétarien
Choux blancs et maïs Vinaigrette	Salade verte Vinaigrette au curry	Pâté de campagne et cornichons	Salade coleslaw	Soupe de carottes et muscade
	Pommes de terre,	Œuf dur mayonnaise	Steak haché sauce poivre	
Sauté de dinde sauce blanquette		Hoki sauce armoricaine	Gratin de choux fleur pommes de terre et	Pennes sauce fèves pesto et cantal râpé AOP
Riz bolognaise de lentilles Riz	Pommes de terre, et fromage type tartiflette	Boulgour crème de champignons	lentilles Gratin de chou-fleur	Carré de l'Est
	Yaourt confiture de	Boulgour	Framaga blana at	Calle de l'Est
Saint Paulin	groseille	Langres 🔵	Fromage blanc et cassonade	Gâteau au chocolat
Donut	Petit beurre	Fruit de saison	Fruit de saison	

Repas végétarien
Légende:

Produit local (dans un périmètre de 120 km)





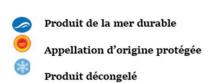
Menus Elémentaires 5 Composantes Semaine du 25 au 29 Novembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
Salade de mâche et betteraves <i>Vinaigrette</i>	Œuf dur mayonnaise	Soupe de poireaux	Carottes râpées à l'orange	Salade verte
moutarde		Cordon bleu		Colin d'Alaska 🥏 pané
	Riz, dahl de lentilles	Sticks de mozzarella	Jambon grillé	et riz soufflé
Haché de poulet sauce	corail et amandes		Omelette à la tomme	Parmentier de légumes
barbecue		Haricots vert persillés	Cognillettee bio	Purée de potiron et cubes de butternut
Couscous végétarien	Yaourt et sucre	Bûchette de lait mélange	Coquillettes bio	Edam
Semoule	raduit of daoid	,		Luaiii
Saint nectaire AOP	Fruit de saison	E 2.1	Camembert	
Compote pomme allégée en sucre		Fruit de saison	Fromage blanc, cannelle et crumble	Gâteau au chocolat/ lentilles

Repas végétarien

<u>Légende</u>: Produit local (dans un périmètre de 120 km)





Menus Elémentaires 5 Composantes Semaine du 02 au 06 décembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu végétarien	
Feuilleté fromage	Salade d'endives	Salade verte Vinaigrette ciboulette	Soupe de tomates et vermicelles	Rillettes de thon Rillettes de légumes
Merlu sauce agrumes Galette de pois chiches	Steak haché de bœuf Farfalles	Merguez Couscous végétarien	Chili végétal aux haricots rouges	Cordon bleu Nuggets de fromages
Petits pois	Farfalles sauce fromage à tartiflette, emmental et oignons frits	Semoule	Montcadi croûte noire	Pommes de terre rissolées Ketchup à la pomme
Fromage blanc confiture de prunes	Munster 🔵	Tomme blanche Fruit de saison		Yaourt aromatisé ananas
Beignet au chocolat	Fruit de saison	Trait do Saison	Crème dessert saveur vanille	Banane

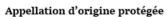
Repas végétarien

<u>Légende</u>:

Produit local (dans un périmètre de 120 km)

Produit bio Nouvelle recette





Produit de la mer durable



Produit décongelé



Menus Elémentaires 5 Composantes Semaine du 09 au 13 décembre 2024



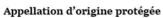
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
lenu végétarien				
Batavia Vinaigrette moutarde	Betteraves mimosa	Carottes râpées vinaigrette au miel	Salade chou rouge	Salade de haricots rouges et épices chili
	Poulet rôti sauce 4			Poisson meunière
Boulgour sauce tajine	·	sauce citron	Boulettes de bœuf sauce catalane	Sticks de mozzarella
et raisins secs		farfalles aux 3 fromages	Falafels sauce catalane	Purée de panais
Edam	Lentilles mijotées	Farfalles	Haricots verts à l'ail	Saint nectaire
Compote pomme/	Yaourt nature et sucre	Camembert	Fromage blanc confiture d'abricots	Fruit de saison
P 0 0 1 0	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Gâteau au maïs	
	Boulgour sauce tajine marocain pois chiches et raisins secs Edam	Batavia Vinaigrette moutarde Betteraves mimosa Poulet rôti sauce 4 épices Omelette Compote pomme/ pêche Compote pomme/ pêche	Batavia Vinaigrette moutarde Betteraves mimosa Carottes râpées vinaigrette au miel Poulet rôti sauce 4 épices Omelette Omelette Compote pomme/ pêche Betteraves mimosa Carottes râpées vinaigrette au miel Carottes râpées vinaigrette au miel Emincé de saumon sauce citron Farfalles aux 3 fromages Farfalles Carottes râpées vinaigrette au miel Carottes râpées vinaigrette au miel Emincé de saumon sauce citron Farfalles aux 3 fromages Farfalles Camembert Liégeois au chocolat	Batavia Vinaigrette moutarde Betteraves mimosa Carottes râpées vinaigrette au miel Salade chou rouge Poulet rôti sauce 4 épices Omelette omarocain pois chiches et raisins secs Carottes râpées vinaigrette au miel Emincé de saumon sauce citron Farfalles aux 3 fromages Falafels sauce catalane Falafels sauce catalane Farfalles Camembert Fromage blanc confiture d'abricots

<u>Légende</u>: Repas végétarien

Produit local (dans un périmètre de 120 km)











Menus Elémentaires 5 Composantes Semaine du 16 au 20 décembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas de fête	Menu végétarien
Macédoine à la mayonnaise	Coleslaw	Tartine de houmous	Salade verte et camembert pané	Œuf dur sauce cocktail
Parmentier au bœuf Parmentier de légumes	Nugget's de poisson Sauce tomate Pané de fromage Semoule aux petits	Boulettes au mouton et bœuf sauce façon orientale Gratin de coquillettes sauce potiron et mozzarella	Pavé de dinde sauce pomme crème et 4 épices Flan de carottes et brebis Pomme pins	Riz sauce curry, pois chiches, épinards aux graines de courges
Yaourt à la fraise	légumes	Coquillettes	Fromage blanc aux daims	Comté 💮
Taouit a la Italse	Brie	Gouda	Père noël chocolat	
Fruit de saison	Eclair au chocolat	Compote tous fruits allégés en sucre	Clémentine	Fruit de saison

proposés sous réserve de disponibilité des produits

<u>Légende</u>: Repas végétarien

Produit local (dans un périmètre de 120 km)



