



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AOÛT 2022 AU 23 OCTOBRE 2022 |

Menu cournonsec

Du 29 août au 04 sept.

Du 05 sept. au 11 sept.

Du 12 sept. au 18 sept.

Du 19 sept. au 25 sept.

	Du 29 août au 04 sept.	Du 05 sept. au 11 sept.	Du 12 sept. au 18 sept.	Du 19 sept. au 25 sept.
LUNDI	Melon Colombo de porc Potatoes Compote de pommes BIO	Salade de pommes de terre aux échalotes Stifado de boeuf Haricots verts persillés Petit suisse BIO aromatisé Fruit	Betteraves BIO en salade Filet de poulet à l'orientale Coquillettes et râpé Bûche du pilat Fruit	Salade de haricots verts Chili végétarien Riz pour le chili Bûchette mélangée Fruits BIO de saison
MARDI	Salade de saison Aiguillettes de poulet au paprika Epinards BIO à la crème Brie Flan vanille nappé caramel	Melon Sauté de volaille aux olives Semoule BIO Emmental Compote pomme banane	Salade de saison Boulettes de boeuf à la provençale Petits pois BIO au jus Plateau de fromages Compote de pomme framboise	Salade de pâtes Cordon bleu Carottes sautées BIO Fruit
MERCREDI	Concombre à la ciboulette Paupiette de poisson sauce crème Purée de pommes de terre Petit suisse BIO aromatisé Fruit	Concombre nature Chipolatas au jus Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc nature Fruit	Salade composée (SV, Tomate, Fromage) Pâtes au thon et sauce tomate Camembert BIO Flan chocolat	Radis et beurre Sauté de porc à la dijonnaise Semoule Petit suisse BIO aromatisé Compote de pommes coings
JEUDI	Tomates BIO à l'échalote Raviolis ricotta épinards et râpé P'tit cottenin nature Crème à la vanille	Tomate mozzarella Parmentier de légumes BIO Eclair au chocolat	Pizza au fromage Nuggets de poisson Chou fleur à la béchamel Fromage râpé Yaourt nature Fruits BIO de saison	Betteraves BIO en salade Sauté de veau sauce myrtilles Purée de pommes de terre vitelote Fromage blanc et confiture de prunes Raisin noir
VENDREDI	Carottes râpées vinaigrette Paupiette de veau au jus Riz camarguais BIO Yaourt aromatisé Fruit	Macédoine mayonnaise Filet de poisson frais sauce curry Lentilles au jus Chanteneige BIO Liégeois à la vanille	Céleri rémoulade Omelette nature Pommes vapeur Ratatouille du chef Gâteau au yaourt du chef	Taboulé BIO du chef Poisson meunière Haricots verts à l'ail Edam Flan vanille nappé caramel

LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Coeur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO
Produit de la ferme
Certification
environnementale





MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AOÛT 2022 AU 23 OCTOBRE 2022 |

Menu cournonsec

Du 26 sept. au 02 oct.

Du 03 oct. au 09 oct.

Du 10 oct. au 16 oct.

Du 17 oct. au 23 oct.

LUNDI

Salade de choux fleurs **BIO**
Filet de lieu sauce ciboulette
Pommes vapeur
Fromage blanc nature
Fruit



Radis et beurre
Boulettes d'agneau au jus
Lentilles **BIO**
Yaourt aromatisé
Fruit



Salade de pois chiches marocaine
Un mafé
Yaourt nature **BIO**
Ananas frais



Salade de blé **BIO**
Filet de poulet aux herbes de provence
Petits Pois et Carottes au jus
Petit suisse aromatisé
Fruit



MARDI

Salade de lentilles
Gnocchis
Cantal AOP
Fromage râpé
Fruits **BIO** de saison



Salade coleslaw
Macaronis Bolognaise et Râpé
Compote pomme framboise



Salade Chinoise (chou blanc, soja, tomate)
Nouilles chinoise au porc sauce soja
Compote pomme litchi



Quenelles **BIO** sauce aurore
Riz aux petits légumes
Cantal AOP
Fromage râpé
Compote de poires



MERCREDI

Tomates **BIO** à la ciboulette
Nugget's de volaille
Frites
Tomme blanche
Compote Abricots



Cake aux courgettes du chef
Aiguillettes de poulet sauce curry
Brocolis meunière
Chanteneige **BIO**
Mousse au chocolat



Salade de pommes de terre
Boeuf Braisé
Carottes **BIO** persillées
Camembert
Fromage blanc et miel



Salade d'endives sauce tartare
Poisson frais sauce basquaise
Haricots verts **BIO** persillés
Fromage blanc nature
Tarte au flan



JEUDI

Salade verte **BIO** et croûtons
Saucisse de Toulouse
Ratatouille
Riz pilaf
Brie
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Potage crécy **BIO** du chef
Tortellini épinards sauce tomate et râpé
Plateau de fromages
Flan vanille



Salade Américaine (tomate, épis de maïs, cornichons)
Nuggets végétal
Pommes noisette et ketchup
Fromage blanc **BIO**
Brownies du chef



Velouté de légumes **BIO**
Boulettes d'agneau au jus
Flageolets persillés
Bûche du pilat
Fruit



VENDREDI

Rôti de boeuf Race à Viande au jus
Semoule **BIO**
Petit suisse sucré
Fruit



Salade de choux fleur vinaigrette
Brandade de poisson
Fromage blanc nature
Fruit



Salade de perles marines
Filet de poisson sauce aux crevettes
Epinards branches **BIO**
Brie **BIO**
Fruit



Friand au fromage
Moussaka du chef
P'tit cottentin nature
Fruits **BIO** de saison



LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Coeur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO

Produit de la ferme
Certification
environnementale

