








Menu restauration

Semaine du 3 au 7 septembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre vinaigrette 	Carottes râpées 		Duo de pastèque et tomate 	Pâté de foie
Sauté de dinde basquaise beignet de poisson	Omelette		 Sauté de bœuf miroton pavé fromager	Pavé de colin sauce aurore
Riz créole	Choux fleurs persillés et pommes sautées		Pommes safrannées et courgettes	Ratatouille et semoule
Emmental	petits suisses sucrés		Fondu président	Yaourt aromatisé
Flan nappé caramel	Fruit 		Gâteau au yaourt maison	Salade de fruits

Tous les poissons servis sont issus de pêcheries durables

Produit bio

Viande Origine France



Produit en circuit court



Produit local



Fromage AOP





Menu restauration

Semaine du 10 au 14 septembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves sauce crémeuse 	Friand au fromage		taboulé méridional (semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)	Terrine de légumes
 Saucisse fumée omelette	 Sauté de veau pizza		Poulet sauce poulette tarte aux poireaux	Filet de colin sauce crème de citron
Purée de pomme de terre et salade verte	Carottes laquées et semoule		Petits pois et pommes vapeur 	Epinards béchamel et riz pilaf
Coulommiers	Yaourt nature sucré		Fraidou	Fromage blanc
  Fruits	Flan au chocolat		 Fruits	Pêche au sirop

Tous les poissons servis sont issus de pêcheries durables

Produit bio

Viande Origine France

Produit en circuit court



Produit local



Fromage AOP



elior 



Menu restauration

Semaine du 17 au 21 septembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œufs durs mayonnaise	Carottes râpées		Tomates sauce échalottes	Duo de choux blancs et rouges
Spaghettis bolognaise	Sauté de porc aux pruneaux tarte aux fromages		Nuggets de volaille nuggets de poisson	Colin sauce agrumes
spaghettis de la mer	lentilles et pommes vapeur		Frites et salade verte	Semoule et ratatouille
Yaourt aromatisé	Cotentin		Gouda	Carré de l'est
Salade de fruits	Compote de pommes et bananes		Fruits	Bâtonnet de glace à la vanille

Tous les poissons servis sont issus de pêcheries durables

Produit bio



Viande Origine France



Produit en circuit court



Produit local



Fromage AOP



elior



Menu restauration

Semaine du 24 au 28 septembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre vinaigrette	Pizza au fromage		Duo de pastèques et tomates	Pâté de campagne
Raviolis à la volaille capeletti aux fromage	Jambon braisé omelette		Sauté de bœuf bobotie pave fromager	Pavé de colin basquaise
salade verte	Coquillettes		Petits pois et pommes vapeur	Riz grand-mère
Fondu président	Emmental		Coulommiers	Fromage blanc
Mousse au chocolat	Fruits		Gâteau yaourt maison	Fruits

Tous les poissons servis sont issus de pêcheries durables

Produit bio

Viande Origine France



Produit en circuit court



Produit local

Fromage AOP






elior



Menu restauration

Semaine du 1er au 05 octobre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe aux champignons	Œufs mayonnaise		Céleri rémoulade	Salade de riz
Omelette	 Steak haché sauce poivre hoki pané		 Sauté de veau aux petits légumes feuilleté de poisson	Colin pané et citron
Ratatouille et semoule	Frites et haricots verts		Macaronis	Courgettes saveur du midi et semoule
Saint paulin	Cotentin		Camembert	Yaourt aromatisé
Gâteau au chocolat	Compote de pommes		Petit pot vanille fraise	 Fruits

Tous les poissons servis sont issus de pêcheries durables

Produit bio



Viande Origine France



Produit en circuit court



Produit local





Fromage AOP

elior 



Menu restauration

Semaine du 8 au 12 octobre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Choux fleurs au curry	Œufs lilas betterave 		Rémoulade mystère	 Carottes et pommes râpées
Poulet rôti paupiette de poisson	Tortis bolognaise		 Bœuf façon p'tit dej' tarte au saumon	Colin sauce abricots
Riz pilaf et curcuma citronnelle	tortis de la mer		Petits pois	Semoule infusion menthe cannelle
Fromage blanc	Gouda		Fraidou	Brie
Poire au chocolat	Fruit 		Pain perdu à la rhubarbe	Comme un œuf au plat

Tous les poissons servis sont issus de pêcheries durables

Produit bio

Viande Origine France

Produit en circuit court



Produit local



Fromage AOP









elior 



Menu restauration

Semaine du 15 au 19 octobre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de tomates et maïs	Salade de papillons au pistou		Rémoulade au céleri et ketchup	 Salade méditerranéenne
Blanquette de poisson sauce citron	 Bœuf bourguignon tarte tomate basilic		Gratin de macaronis aux jambon	Filet de lieu au pistou
Riz de grand-mère	Farfalles		gratin de macaronis aux thon	Epinards à la crème et pommes de terre 
Yaourt nature sucré	Edam		Fondu président	petits suisses sucrés
Compote de pommes	 Fruits		Salade de fruits	Moelleux aux pommes et speculoos

Tous les poissons servis sont issus de pêcheries durables

Produit bio

Viande Origine France

Produit en circuit court



Produit local



Fromage AOP










elior 



Menu restauration

Semaine du 22 au 26 octobre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage paysanne	 Carottes râpées	 Salade de tomates et maïs	 Concombres vinaigrette	Saucisson à l'ail
Pennes carbonara	 boulettes d'agneau sauce tomate pavé fromager	Paëlla au poulet	Nuggets de volaille nuggets de poisson	Pavé de colin sauce nantua
pennes de la mer	Semoule et légumes couscous	paëlla au poisson	Pommes sautées et salade verte 	Purée de pommes de terre
Cotentin	Fromage blanc	Camembert	Gouda	Yaourts aromatisés
 Corbeille de fruits	Gâteau aux pommes	Compote de pommes	Flan à la vanille	 Fruits

Tous les poissons servis sont issus de pêcheries durables

Produit bio

Viande Origine France

Produit en circuit court



Produit local



Fromage AOP









elior 



Menu restauration

Semaine du 29 octobre au 2 novembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 betteraves vinaigrettes	 Salade choubidou	Rillettes à la sardine	FERIE	Potage de légumes
Poulet à l'américaine poisson pané	 Saucisse fumée omelette	Croque monsieur croque monsieur au fromage tomate		Spaghettis au thon à la provençale
Riz créole	Haricots beurre en persillade et pdt 	Salade verte 		Saint paulin
Yaourt aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes	Petits suisses sucrés		Fruit
 Fruit	Mousse au chocolat noir	Ananas au sirop		

Tous les poissons servis sont issus de pêcheries durables

Produit bio

Viande Origine France

Produit en circuit court



Produit local



Fromage AOP



elior 