

MENUS 5 COMPOSANTS

SEMAINE 32

DU 5 AOUT AU 19 AOUT 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé à la menthe	Salade de concombre au fromage blanc	Melon	Salade de tomates mozzarella	Salade de céleri
PLAT PRINCIPAL	Nuggets de filet de poulet Sauce tartare	Cabillaud Sauce Armoricaine	Pizza au fromage et champignons	Curry wurst Sauce curry	Blanquette de veau
ACCOMPAGNEMENT	Pâtes aux 3 poivrons	Pommes vapeur Brisure chou-fleur	Salade verte	Purée nature	Riz Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Tomme grise	Fromage aux fines herbes	Brie	Bibeleskaes salé	Fromage à la coupe
DESSERT	Abricot	Salade de fruits	Glace en pot ou autre dessert	Crème caramel	Pêche
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	Nuggets de blé	Gratin de chou-fleur et œuf dur	Idem menu standard	Petite veggie sur piment d'Espelette	Quenelle de semoule

MENUS 5 COMPOSANTS

SEMAINE 33

DU 12 AOUT AU 16 AOUT 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	<i>Salade de lentilles du Capitaine</i>	<i>Rosette cornichon ou crudités</i>	<i>Assiette Anglaise</i>		<i>Duo melon pastèque</i>
PLAT PRINCIPAL	<i>Fricadelle de Bœuf Sauce chasseur</i>	<i>Couscous au poulet</i>	<i>Macédoine de légumes</i>		<i>Gnocchis aux pommes de terre Sauce Mornay</i>
ACCOMPAGNEMENT	<i>Crispy cubes aux herbes Haricots verts</i>	<i>Semoule aux légumes</i>	<i>Salade de tomates</i>		<i>Salade verte</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Fromage emballé</i>	<i>Yaourt à boire</i>	<i>Petit suisse fruité</i>		<i>Kiri</i>
DESSERT	<i>Compote de fruits</i>	<i>Eclair au chocolat</i>	<i>Cône fraise ou autre dessert</i>		<i>Yaourt arôme</i>
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	<i>Galette végétale</i>	<i>Falafel petits pois menthe</i>	<i>Assiette végétarienne</i>		<i>Idem menu standard</i>



MENUS 5 COMPOSANTS

SEMAINE 34

DU 19 AOUT AU 23 AOUT 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	<i>Salade de concombre au yaourt</i>	<i>Salade de carottes persillées au citron</i>	<i>Salade de tomates au basilic</i>	<i>Salade Russe au paprika</i>	<i>Crêpe au fromage</i>
PLAT PRINCIPAL	<i>Blanquette de la mer</i>	<i>Merguez grillée</i>	<i>Crousti fromage Sauce ketchup</i>	<i>Veau marengo aux champignons Pennes aux légumes du soleil</i>	<i>Aiguillette de poulet Sauce brune</i>
ACCOMPAGNEMENT	<i>Blé aux courgettes</i>	<i>Riz Ratatouille maison</i>	<i>Purée crecy</i>		<i>Purée nature Brocolis</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Babybel</i>	<i>Camembert</i>	<i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Port-Salut</i>	<i>Fromage</i>
DESSERT	<i>Pomme</i>	<i>Nectarine</i>	<i>Ananas</i>	<i>Crème vanille bourbon</i>	<i>Flan pâtissier</i>
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	<i>Galette de lentilles vertes</i>	<i>Petite veggie aux fines herbes</i>	<i>Idem menu standard</i>	<i>Tomate farcie végétarienne</i>	<i>Aiguillette de blé</i>

MENUS 5 COMPOSANTS

SEMAINE 35

DU 26 AOÛT AU 30 AOÛT 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	<i>Taboulé à l'oriental</i>	<i>Salade de betteraves et maïs</i>	<i>Salade Catalane (tomates, 3 poivrons, olives)</i>	<i>Salade Comtoise (verte, comté)</i>	<i>Pastèque</i>
PLAT PRINCIPAL	<i>Steak haché de bœuf Sauce à l'oignon</i>	<i>Gratin de pâtes au jambon</i>	<i>Emincé de bœuf à la Provençale</i>	<i>Lasagne aux légumes</i>	<i>Knack</i>
ACCOMPAGNEMENT	<i>Trio de légumes</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Pommes sarladaises Poêlée Méridionale</i>	<i>Sauce Béchamel</i>	<i>Salade de pommes de terre</i>
PRODUIT LAITIER	<i>Fromage emballé Six de Savoie</i>	<i>Kiri</i>	<i>Fromage des Pyrénées</i>	<i>Brie</i>	<i>Yaourt à boire</i>
DESSERT	<i>Fromage blanc sur coulis de fruits rouges</i>	<i>Abricot</i>	<i>Glace en bâtonnet ou autre dessert</i>	<i>Crème dessert au chocolat</i>	<i>Choux à la crème</i>
REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)	<i>Galette végétale</i>	<i>Gratin de pâtes aux légumes</i>	<i>Yummy falafel</i>	<i>Idem menu standard</i>	<i>Salade de lentilles</i>

