

Semaine du 2 au 6 septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Terrine de campagne	Céleri rémoulade	Crêpe au fromage	Taboulé oriental
Hachis Parmentier	Sauté de porc à l'ancienne	Cœur de colin sauce champignons	Emincé de volaille façon fajitas	Beignets de calamars sauce cocktail
Camembert	Lentilles	Farfalles	Riz	Haricots verts
Cocktail de fruits	Pointe de Brie	Petit moulé ail et fines herbes	Petit moulé nature	Coulommiers
	Fruits	Gâteau au yaourt maison	Gélifié chocolat	Pêche

Semaine du 9 au 13 septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomme de terre en salade	Pastèque	Salade de tomate et maïs	Concombre à la menthe	Saucisson à l'ail fumé
Emincé de volaille basquaise	Paupiette de veau sauce tomate	Boulettes de bœuf sauce libanaise	Coquillettes au jambon	Poisson pané sauce tartare
Riz et épinards	Semoule	Boulgour	Petit moulé ail et fines herbes	Carottes
Petit suisse aromatisé	Camembert	Carré de l'Est	Mousse au chocolat	Pointe de Brie
Madeleine	Fruits	Donut		Riz au lait maison

Semaine du 16 au 20 septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette	Salade de tomate mozzarella	Terrine de campagne	Salade verte	Pâté de foie
Cordon bleu de volaille	Rôti de boeuf	Poule au pot	Gratin de chou-fleur au jambon	Cœur de colin crevettes et basilic
Haricots beurre à la tomate	Frites	Légumes du pot	Yaourt sucré	Penne et épinards
Gouda	Fromage bûchette	Pont l'Evêque AOP	Fruit	Fondu Président
Compote de pomme	Flan nappé caramel	Riz au lait maison		Crème dessert vanille

Semaine du 23 au 27 septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MANGER MIEUX JETER MOINS				PROMENADE EN FORET
Betteraves vinaigrette	Tomate entière	Taboulé à la menthe	Pommes de terre vinaigrette	Carottes râpées aux noix
Saucisse de Strasbourg	Brandade de poisson	Potée de lentilles au jambon	Tomate farcie	Aiguillettes de poulet forestière et tortis
Trio de légumes	Petit suisse aromatisé	Fondu Président	Riz	Poêlée aux champignons
Yaourt sucré de la ferme des peupliers	Fruit	Entremets chocolat	Pont l'Evêque AOP	Gouda
			Ananas au sirop	Moelleux maison aux mûres

Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage à la tomate	Concombres et tomates	Macédoine mayonnaise	Crêpe aux champignons	Cervelas vinaigrette
Poulet rôti	Boulettes de bœuf aux légumes	Sauté de porc braisé	Cassoulet	Colin meunière
Purée	Penne	Haricots beurre	Saint Paulin	Haricots verts
Fondu Président	Camembert	Pavé demi sel	Fruit	Yaourt sucré
Mousse au chocolat	Yaourt aromatisé	Gaufre		Crêpe au chocolat

Semaine du 7 au 11 octobre 2019**Semaine du Goût : Herbes, épices, aromes et aromates.**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé de boulgour à la coriandre	Macédoine mayonnaise	Concombre à la menthe	MANGER MIEUX JETER MOINS	Salade de tomate au basilic
Accras de morue mayonnaise au curry	Aiguillettes de poulet au paprika	Couscous	Salade Coleslaw	Cœur de colin à la crème de persil
Potatoes	Chou-fleur et blé	Petit suisse aromatisé	Tortis bolognaises à l'origan	Boulgour et épinard
Pointe de Brie	Yaourt sucré	Entremet pistache	Yaourt enseau de la ferme du Coudroy	Pavé demi sel
Ananas frais	Cocktail de fruits à la fleur d'oranger			Gâteau maison ananas et 4 épices

Semaine du 14 au 18 octobre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Saucisson à l'ail fumé	Salade de pâtes au surimi	Pâté de foie	Betterave vinaigrette
Raviolis	Bœuf bourguignon	Cœur de colin	Œufs dur béchamel	Moule à la crème de curry
Camembert	Carottes	Bâtonnières de légumes	Purée et épinards béchamel	Frites
Fruit	Neufchâtel AOP	Pointe de Brie	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé
	Yaourt aromatisé	Tranche de quatre quarts	Fruit	Moelleux maison à la citrouille