

MENU DE LA SEMAINE - SELF



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

29/08/2022

30/08/2022

31/08/2022

01/09/2022

02/09/2022

			<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>CAROTTES RAPEES</p> <p>SAUCISSON A L AIL</p> <p>SALADE BAR</p>	<p>ROSETTE ET CORNICHONS</p> <p>ŒUFS DURS ET MAYONNAISE</p> <p>ASPERGES VINAIGRETTE</p> <p>SALADE BAR</p>
			<p>NUGGETS DE VOLAILLE</p> <p>FILET DE LIEU CITRON ANETH</p> <p>NUGGETS VEGETAL</p> <p>FRITES</p> <p>COURGETTES AU GRATIN</p>	<p>CUBES DE SAUMON SAUCE CREME</p> <p>NORMANDIN DE VEAU SAUCE CREME</p> <p>RIZ BIO AU CURRY ET LAIT DE COCO</p> <p>CAROTTES PERSILLEES</p> <p>RIZ PILAF</p>
			<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>	<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>
			<p>COOKIE PEPITES DE CHOCOLAT</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</p> <p>CREME DE MARRON</p> <p>DESSERT BAR</p>	<p>MELON CHARENTAIS</p> <p>RIZ AU LAIT</p> <p>MOELLEUX AU CHOCOLAT</p> <p>DESSERT BAR</p>

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - SELF



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

05/09/2022

06/09/2022

07/09/2022

08/09/2022

09/09/2022

<p>CHIFFONNADE D ICEBERG ET MAIS</p> <p>SALADE PIEMONTAISE</p> <p>ROSETTE ET CORNICHONS</p> <p>SALADE BAR</p>	<p>PASTÈQUE</p> <p>CREPE EMMENTAL</p> <p>TABOULE</p> <p>SALADE BAR</p>	<p>SALADE VERTE + MAIS</p> <p>RADIS ROSES ET BEURRE DOUX</p> <p>SALADE DE RIZ NICOS</p> <p>RILLETES DU MANS CORNICHONS</p>	<p>PATE EN CROUTE ET CORNICHONS</p> <p>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE</p> <p>POIREAUX VINAIGRETTE</p> <p>SALADE BAR</p>	<p>BETTERAVES PERSILLEES</p> <p>ŒUFS DURS MAYONNAISE</p> <p>SALAMI + CORNICHONS</p> <p>SALADE BAR</p>
<p>BOULETTES D AGNEAU SAUCE CURRY</p> <p>FILET DE COLIN A L ANANAS</p> <p>TRIO DE CAROTTES BOULGOUR ET POIS CHICHES</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>EPINARDS BECHAMEL</p>	<p>SAUTE DE BŒUF SAUCE ESTRAGON</p> <p>POISSON MEUNIÈRE + CITRON</p> <p>FLAN DE BROCOLIS</p> <p>RIZ PILAF</p> <p>POELEE DE BROCOLIS CAROTTES</p>	<p>TRAVERS DE PORC</p> <p>GRATIN DE MOULESAUX PETITS LEGUMES</p> <p>NUGGETS VEGETAL</p> <p>POMMES DE TERRE NOUVELLE AUX OIGNONS</p> <p>GRATIN DE CHOUX FLEURS</p>	<p>POULET ROTI</p> <p>FILET DE COLIN CROUTE D HERBES</p> <p>CURRY LENTILLES CAROTTES PDT AU LAIT DE COCO</p> <p>POMMES VAPEURS</p> <p>POELEE VILLAGEOISE</p>	<p>SAUTE DE PORC CREME D AIL</p> <p>AILE DE RAIE SAUCE CAPRE</p> <p>PANE FROMAGE VEGETAL</p> <p>COUDES</p> <p>JULIENNE DE LEGUMES</p>
<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>	<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>	<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>	<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>	<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>
<p>MUFFIN</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p> <p>VERRINE BANANE</p> <p>DESSERT BAR</p>	<p>GELIFIE CHOCOLAT</p> <p>SALADE DE FRUITS FRAIS</p> <p>BEIGNET DONUTS</p> <p>DESSERT BAR</p>	<p>MILLEFEUILLE</p> <p>COMPOTE POMME BANANE</p> <p>ANANAS FRAIS</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p> <p>MOUSSE A LA CREME DE MARRON</p> <p>BARRE MARBRE</p> <p>DESSERT BAR</p>	<p>SALADE DE FRUITS FRAIS</p> <p>ENTREMET VANILLE</p> <p>TARTE FLAN</p> <p>DESSERT BAR</p>

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - SELF



LUNDI

12/09/2022

MARDI

13/09/2022

MERCREDI

14/09/2022

JEUDI

15/09/2022

VENDREDI

16/09/2022

<p>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE</p> <p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>JAMBON ET CORNICHONS</p> <p>SALADE BAR</p>	<p>TABOULE</p> <p>ŒUFS DURS MAYONNAISE</p> <p>TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS</p> <p>SALADE BAR</p>	<p>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE</p> <p>SALADE VERTE + DES DE JAMBON DE DINDE</p> <p>CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL</p> <p>MAQUEREAU A LA TOMATE</p>	<p>TOMATE VINAIGRETTE</p> <p>NEMS</p> <p>RADIS VINAIGRETTE</p> <p>SALADE BAR</p>	<p>SURIMI MAYONNAISE</p> <p>ENDIVES MIMOLETTE</p> <p>SALADE PIEMONTAISE</p> <p>SALADE BAR</p>
<p>FILET DE COLIN</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE MOUTARDE</p> <p>TRIO DE CAROTTES, BOULGOUR ET POIS CHICHES</p> <p>BLE A LA TOMATE</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLES</p>	<p>AIGUILLETES DE POULET SAUCE BASQUAISE</p> <p>SAUMONETTE SAUCE CAPRES</p> <p>GNOCCHI BASILIC PANADO POELEE CAMPAGNARDE</p> <p>GNOCCHI BASILIC PANADO POELEE CAMPAGNARDE</p>	<p>ESCALOPE DE VOLAILLE NORMANDE</p> <p>FEUILLETE DE POISSON</p> <p>FLAN DE LEGUMES</p> <p>SEMOULE</p> <p>COURGETTES SAUTEES</p>	<p>SAUTE DE BŒUF AUX POIVRONS</p> <p>NUGGETS DE POISSON + CITRON</p> <p>NUGGETS VEGETAL</p> <p>RIZ BIO PILAF</p> <p>RATATOUILLE</p>	<p>STEAK HACHE DE POULET SAUCE TOMATE</p> <p>FILET DE LIEU SAUCE TOMATE</p> <p>STEAK VEGETAL SAUCE BARBECUE</p> <p>POMMES RISSOLEES</p> <p>FONDUE DE POIREAUX</p>
<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>	<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>	<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>	<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>	<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>
<p>DESSERT BAR</p> <p>SALADE DE FRUITS FRAIS</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>TARTE CHOCOLAT</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p> <p>CREME DESSERT CHOCOLAT</p> <p>CHOU A LA CREME</p> <p>DESSERT BAR</p>	<p>TARTE AUX POIRES BOURDALOUE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>MAESTRO CHOCOLAT</p>	<p>BEIGNET DONUTS CHOCOLAT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>POMME AU FOUR ET FRUITS ROUGES</p> <p>DESSERT BAR</p>	<p>COOKIE CHOCOLAT</p> <p>VERRINE POMME POIRE</p> <p>RIZ AU LAIT AU CAMEL</p> <p>DESSERT BAR</p>

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - SELF



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

19/09/2022

20/09/2022

21/09/2022

22/09/2022

23/09/2022

<p>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE CELERI REMOULADE SAUCISSON A L AIL ET CORNICHONS SALADE BAR</p>	<p>SALADE NAPOLI CONCOMBRE MAIS ET EMMENTAL MELON SALADE BAR</p>	<p>PATE DU TERROIR SURIMI MAYONNAISE ET SALADE TOMATE VINAIGRETTE SALADE PIEMONTAISE</p>	<p>TOMATE MOZZARELLA OEUF DURS MAYONNAISE DUO DE CAROTTES CELERI VINAIGRETTE SALADE BAR</p>	<p>CONCOMBRE A LA CREME TOMATE OLIVES MAIS CŒUR DE PALMIER TERRINE DE MOUSSE DE CANARD SALADE BAR</p>
<p>FILET DE POULET SAUCE BASQUAISE FILET DE COLIN SAUCE BASQUAISE ESCALOPE VEGETALE SEMOULE + SAUCE TOMATE HARICOTS VERTS A L AIL</p>	<p>SAUTE DE PORC CREME D AIL FILET DE HOKI AUX FRUITS DE MER FLAN DE LEGUMES GRATIN DAUPHINOIS DES DE CAROTTES PERSILLEES</p>	<p>STEAK HACHE AU BLEU FILET DE POISSON MEUNIERE ET CITRON QUENELLE NATURE ET CHAMPIGNONS RIZ PILAF EPINARDS A LA BECHAMEL</p>	<p>SAUTE DE VEAU A L ITALIENNE POISSON PANE ET CITRON TRIO COUDES EPINARDS ET POIS CHICHES COUDES POELEE CAMPAGNARDE</p>	<p>AIGUILLETTE DE POULET SAUCE MIEL ABRICOT FILET DE SAUMON SAUCE BASILIC BOULETTE VEGETALES SAUCE TOMATE BOULGOUR BRUNOISE DE LEGUMES</p>
<p>FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>	<p>FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>	<p>FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>	<p>FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>	<p>FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>
<p>MAESTRO LIEGEOIS VANILLE POIRE AU CHOCOLAT BARRE MARBREE, CREME ANGLAISE DESSERT BAR</p>	<p>FRUIT DE SAISON COMPOTE DE POMMES + SABLE ECLAIR AU CHOCOLAT DESSERT BAR</p>	<p>FRUIT DE SAISON MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT TARTE ABRICOTS CROISILLONS SALADE DE FRUITS FRAIS</p>	<p>FRUIT DE SAISON BANANE BIO SAUCE CHOCOLAT BROWNIES AUX PEPITES DE CHOCOLAT DESSERT BAR</p>	<p>GAUFRE SUCRE FRUIT DE SAISON IL FLOTTANTE DESSERT BAR</p>

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - SELF



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

26/09/2022

27/09/2022

28/09/2022

29/09/2022

30/09/2022

<p>CHIFFONNADE ICEBERG + MAIS</p> <p>MOUSSE DE CANARD ET CORNICHONS</p> <p>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE</p> <p>SALADE BAR</p>	<p>FRIAND AU FROMAGE</p> <p>TOMATE MOZZARELLA</p> <p>SALADE COLESLAW</p> <p>SALADE BAR</p>	<p>CONCOMBRE A LA CREME</p> <p>ASSIETTE DE CHORIZO ET CORNICHONS</p> <p>BETTERAVES PERSILLEES</p> <p>SALADE VERTE + DES DE JAMBON</p>	<p>CONCOMBRE</p> <p>CHOUX ROUGES AUX LARDONS</p> <p>SAUCISSON A L AILET CORNICHONS</p> <p>SALADE BAR</p>	<p>ŒUFS DURS ET MAYONNAISE</p> <p>TOMATE THON</p> <p>MACEDOINE MAYONNAISE</p> <p>SALADE BAR</p>
<p>EMINCE DE POULET SAUCE CREME</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE MILANAISE</p> <p>PANE FROMAGE</p> <p>COQUILLETES</p> <p>GRATIN DE CHOUX FLEURS</p>	<p>SAUTE DE BŒUF SAUCE VIGNERONE</p> <p>NUGGETS DE POISSON</p> <p>HACHIS PARMENTIER SAU SOJA</p> <p>PUREE</p> <p>PETITS POIS AU JUS</p>	<p>MERGUEZ</p> <p>QUENELLES DE BROCHETS SAUCE AURORE</p> <p>COUSCOUS VEGETAL</p> <p>SEMOULE</p> <p>LEGUMES COUSCOUS</p>	<p>CHIPOLATAS DE VOLAILLE</p> <p>FILET DE LIEU DIEPPOISE</p> <p>BOULETTES VEGETALES SAUCE TOMATE</p> <p>POMMES RISSOLEES</p> <p>FONDUE DE POIREAUX</p>	<p>FRICASSE DE POISSON SAUCE TOMATE</p> <p>BOULETTES D AGNEAU A LA TOMATE</p> <p>RIZ BIO ET POIS CHICHES AU CURRY ET LAIT DE COCO</p> <p>RIZ CREOLE</p> <p>CAROTTES PERSILLEES</p>
<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>	<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>	<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>	<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>	<p>FROMAGE A LA COUPE</p> <p>ASSORTIMENT DE LAITAGES</p>
<p>MUFFIN</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>CREME DESSERT CHOCOLAT</p> <p>DESSERT BAR</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p> <p>MOUSSE NOIX DE COCO</p> <p>ECLAIR AU CAFE</p> <p>DESSERT BAR</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p> <p>ASSIETTE DE FRUITS</p> <p>POIRE AU CHOCOLAT</p> <p>GELIFIE VANILLE</p>	<p>ENTREMET PISTACHE</p> <p>BEIGNET DONUTS</p> <p>SALADE D ORANGE A LA CANNELLE</p> <p>DESSERT BAR</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p> <p>COMPOTE DE POMMES</p> <p>TARTE AUX POMMES</p> <p>DESSERT BAR</p>

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »