

MENU DE LA SEMAINE - SELF



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

30/09/2024

01/10/2024

02/10/2024

03/10/2024

04/10/2024

ROSETTE ET CORNICHON	POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE VERTE ET DES DE FROMAGE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE
SALADE DE POMMES DE TERRE CE2 A L'ECHALOTE	CHOU BLANC AUX RAISINS SECS	RADIS BEURRE	SALAMI CORNICHON	ŒUFS DURS MAYONNAISE
SALAD BAR	SALADE BAR	SALADE DE RIZ NICOIS	SALADE BAR	SALADE BAR
SAUTÉ DE BŒUF BIO SAUCE ORIENTALE	PORC SAUCE MOUTARDE	CUISSÉ DE POULET SAUCE BASQUAISE	PALET DE SOJA SAUCE MIEL CURRY	CUBES DE SAUMON SAUCE DIEPPOISE
POISSON PANÉ + CITRON	SAUMONETTE SAUCE CAPRES	LIEU SAUCE HOLLANDAISE	FILET DE COLIN SAUCE AIGRE DOUCE	STEAK HACHÉ SAUCE AUX OIGNONS
QUENELLE NATURE SAUCE ORIENTALE	BOLOGNAISE DE LENTILLES	CURRY AU LAIT DE COCO LENTILLE CAROTTE POMME DE TERRE	BOULETTE D'AGNEAU SAUCE MEIL CURRY	BOULETTES DE SOJA SAUCE AUX OIGNONS
SEMOULE BIO HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	TORTI BIO HARICOTS BEURRE	POMMES DE TERRE CE2 VAPEUR EPINARDS AU BEURRE	Frites CORDIALE DE LEGUMES	RIZ PILAF JULIENNE DE LEGUMES
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES
CREME DE MARRON ET FROMAGE BLANC	MUFFIN VANILLE PEPITES DE CHOCOLAT	TARTE FLAN	BROWNIE AU CHOCOLAT	CARRE CHOCOLAT
DONUTS	COMPOTE DE POMME	ANANAS FRAIS	SALADE DE FRUITS FRAIS	LIEGEOIS VANILLE
DESSERT BAR	DESSERT BAR	COMPOTE DE POMME BANANE	DESSERT BAR	DESSERT BAR

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« 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

07/10/2024

08/10/2024

09/10/2024

10/10/2024

11/10/2024

CHOU ROUGE VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES	SOJA VINAIGRETTE	RADIS BEURRE	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE 
ROSETTE ET CORNICHON	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON	SALADE VERTE ET CROUTONS A L'AIL	ASSIETTE DE CHORIZO ET CORNICHON	ROULADE DE VOLAILLE ET CORNICHON
SALADE BAR	SALADE BAR	TABOULÉ	SALAD BAR	SALADE BAR
SAUTE DE VEAU SAUCE ECHALOTES	BOULETTE DE SOJA SAUCE TOMATE	SAUTÉ DE CANARD SAUCE AU POIVRE	ROUGAIL DE SAUCISSE	FILET DE COLIN SAUCE CIBOULETTE
FILET DE HOKI SAUCE ORIENTALE	FILET DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC	FILET DE SAUMON SAUCE BASILIC	FILET DE LIEU SAUCE CRUSTACÉS	STEAK HACHÉ DE POULET SAUCE CAMEMBERT
PALET ORIENTAL	BOULETTE DE BOEUF SAUCE TOMATE	OMELETTE AUX FINES HERBES	FILET DE POISSON SAUCE MEXICAINE	CURRY LAIT DE COCO LENTILLES
PURÉE DE POMMES DE TERRE BROCOLIS	COQUILLETES BIO COURGETTES EN ESCABECHE 	POMMES NOISETTE CAROTTES CE2 PERSILLÉES	RIZ CAMARGUAIS IGP HARICOTS VERTS 	POMMES VAPEUR CE2 BRUNOISE DE LEGUMES
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES
DONUTS	CREME COCO	PARIS BREST	BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE	CRUMBLE AUX POIRES
ENTREMETS PISTACHE	MUFFIN PÉPITES DE CHOCOLAT	PECHE AU SIROP	SALADE DE FRUITS FRAIS	MOUSSE CITRON
DESSERT BAR	DESSERT BAR	ASSIETTE DE FRUITS	DESSERT BAR	DESSERT BAR

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« 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

ITALIE

ESPAGNE

16/10/2024

LIBAN

GRECE

TOMATE MOZZARELLA	ASSIETTE DE CHORIZO ET CORNICHON	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	TABOULE A LA LIBANAISE	CONCOMBRE FETA
COPPA ET CORNICHON	SALADE MARCO POLO	SALADE VERTE ET DES DE JAMBON DE DINDE	ROSETTE ET CORNICHON	BETTERAVES VINAIGRETTE
SALADE BAR	SALADE BAR	CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL	SALADE BAR	SALADE BAR
PIZZA AU FROMAGE	PAELLA	MAQUEREAU A LA TOMATE	SAUTE DE BOEUF SAUCE ORIENTALE	BOURDETO DE LIEU A LA CORFOU
FILET DE COLIN SAUCE ITALIENNE	PALET DE SOJA SAUCE ESPAGNOLE	MERGUEZ	FILET DE COLIN SAUCE HERBES FRAICHES	SAUTE DE POULET SAUCE TIFADO
BOULETTE DE SOJA AU JUS	SAUTÉ DE PORC SAUCE CAMEMBERT	AILE DE RAIE SAUCE AUX CAPRES	STEAK DE SOJA SAUCE CREME POIVRON	OMELETTE FINES HERBES
SALADE ICEBERG	RIZ SAFRANÉ	FLAN DE LEGUMES	MELANGE 3 CEREALES	BLÉ
TORTI AUX PETITS LEGUMES	POEELE MERIDIONALE	BOULGOUR A LA TOMATE	CAROTTES A LA LIBANAISE	RATATOUILLE
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	COURGETTES A L'AIL	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE A LA COUPE	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES
RAISIN ITALIEN	MOUSSE AU CHOCOLAT	ASSORTIMENT DE LAITAGES	COMPOTE POMME FRAISE	BEIGNET CHOCOLAT
TARTE AU CHOCOLAT	CHOU A LA CREME	TARTE AUX POIRES BOURDALOUE	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	DESSERTS LACTÉS VARIÉS
DESSERT BAR	ECLAIR DESSERT BAR	COMPOTE DE POIRE	DESSERT BAR	DESSERT BAR
		LIEGEOIS CHOCOLAT		

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« 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. »