

Menus Gratentour

Du 02/09/2024 au 06/09/2024







Menu 5 éléments






Lundi

Haricots verts Bio   - Vinaigrette
 Emincé de filet de poulet - Sauce provençale
 /Filet de colin  - Sauce provençale
Coquillettes Bio  
 Mimolette bio 
 Nectarine jaune


Mardi

Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette
 Boulettes au bœuf  - Sauce façon bourguignon
 /Boulettes végétariennes - Sauce façon bourguignon
 Carottes CE2 
Camembert Bio  
 Compote fraîche pomme  

Mercredi

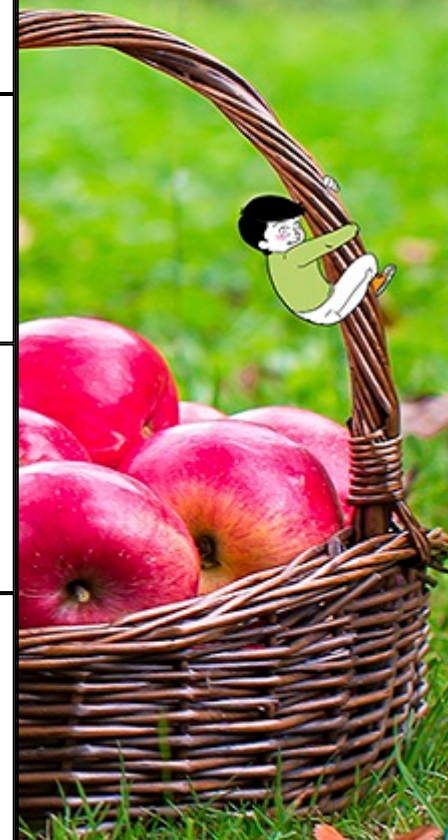
Mélange de torsades Bio et tomates  - Vinaigrette
 Croissant au jambon
 /Pizza au fromage
 Salade verte - Vinaigrette
Yaourt sucré ferme du Prouzic 
Galettes au beurre Bio 

Jeudi

Melon
 Riz bio cantonais aux œufs (sans viande)
 Crème anglaise
 Cake au chocolat du chef 

Vendredi

Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons
 /Oeuf dur - , mayonnaise
 Curry de poisson 
Semoule Bio  
Saint Môret Bio 
 Pêche



Menus Gratentour

Du 09/09/2024 au 13/09/2024

Menu 5 éléments

api

Lundi

Crêpe au fromage
Paupiette de volaille 🇫🇷 - Sauce chasseur
/Filet de colin lieu MSC 🐟 - Sauce chasseur
Haricots verts Bio à l'ail 🌿
Gouda Bio 🌿
Raisin blanc

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette
Egrainé de pois Bio 🌿 - Sauce tomate
Penne Bio 🌿
Emmental Bio râpé 🌿
Mousse au chocolat au lait

Mercredi

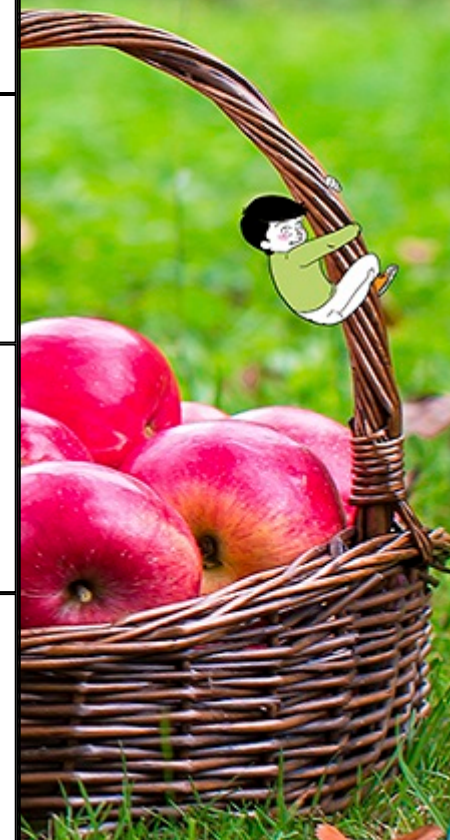
Concombre bio - Sauce César
Poulet rôti 🇫🇷 - Sauce basquaise
/Galette épinards, blé et fromage
Blé pilaf
Edam Bio 🌿
Compote fraîche **pomme Bio** abricot 🌿 🍷

Jeudi

Tomates - Vinaigrette
Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce dijonnaise
/Galette végétarienne - Sauce dijonnaise
Pommes de terre cubes rissolées 🇫🇷
Tomme de vache fromagerie Rêve de Fromage 🍷
Banane Bio 🌿

Vendredi

Taboulé (**semoule Bio**) 🌿 🇫🇷
Poisson blanc meunière MSC 🐟
Courgettes à la Béchamel
Suisse sucré 🇫🇷
Gâteau au yaourt du chef 🍷



Menus Gratentour Du 16/09/2024 au 20/09/2024

Menu 5 éléments



Lundi

Melon
Cassoulet à la saucisse de Serrault 🍴🇫🇷
/Lasagnes de légumes
Saint Môret Bio 🇫🇷
Compote fraîche pomme bio pruneau

Mardi

Torsade Bio 🇫🇷 - Vinaigrette
Omelette du chef au fromage 🍴🇫🇷
Ratatouille
Camembert Bio 🇫🇷
Prune

Mercredi

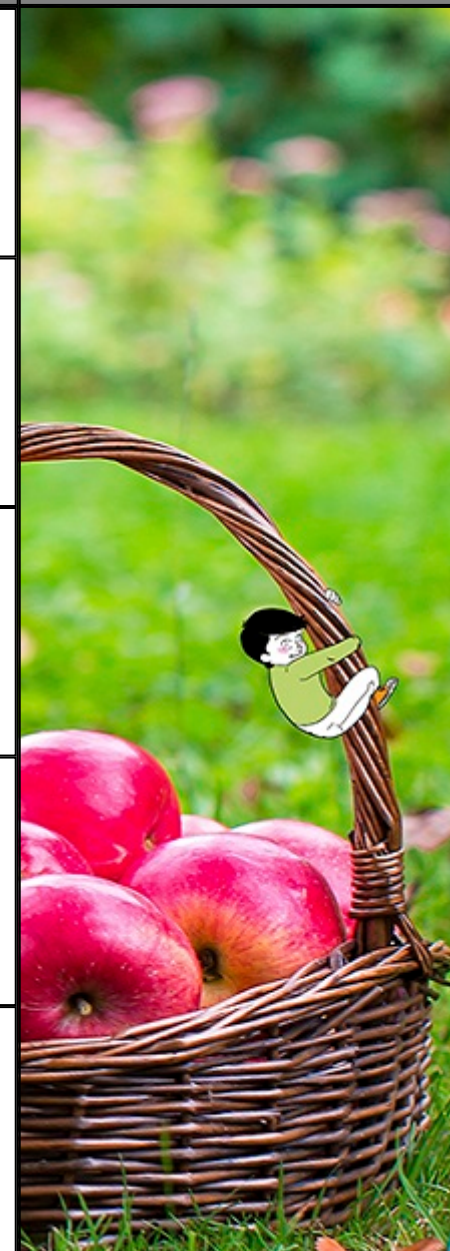
Cervelas - , cornichons
/Médailon de surimi - , mayonnaise
Sauté de dinde - Sauce façon blanquette
/Morceaux de colin MSC 🇫🇷 - Sauce façon blanquette
Pommes de terre vapeur
Cantal AOP 🇫🇷
Raisin blanc

Jeudi

Concombre bio - Sauce bulgare
Boulettes à l'agneau - Façon couscous
/Boulettes végétariennes - Façon couscous
Semoule Bio 🇫🇷
Chantilly
Gâteau au miel du Chef 🍴

Vendredi

Tomates - Vinaigrette
Filet de colin lieu MSC 🇫🇷 - Sauce au thym et citron
Beignets de brocolis
Yaourt Cimelait aromatisé 🇫🇷
Galettes au beurre Bio 🇫🇷







Menus Gratentour

Du 23/09/2024 au 27/09/2024





Menu 5 éléments







Lundi

Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette
 Emincé de filet de poulet - Sauce forestière
 /Nuggets végétarien de blé - , ketchup
Haricots verts Bio persillés  
 Saint Nectaire AOP 
 Pomme HVE 




Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette
 Jambon blanc Label Rouge  
 /Galette épinards, blé et fromage
 Purée de pommes de terre 
Yaourt sucré ferme du Prouzic 
 Donuts

Mercredi

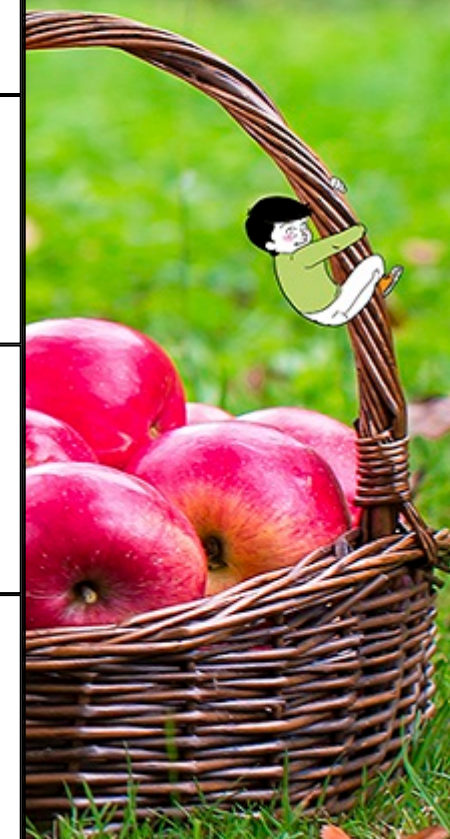
Chou blanc râpé - Sauce façon coleslaw
 Sauté de boeuf  - Sauce au poivre
 /Galette végétarienne - Sauce au poivre
Coquillettes Bio  
 Pont l'Evêque AOP 
 Salade de fruits

Jeudi

Salade de **riz Bio** et tomate et maïs  - Vinaigrette
 Pizza au fromage
 Salade verte - Vinaigrette
 Suisse sucré 
Banane Bio 

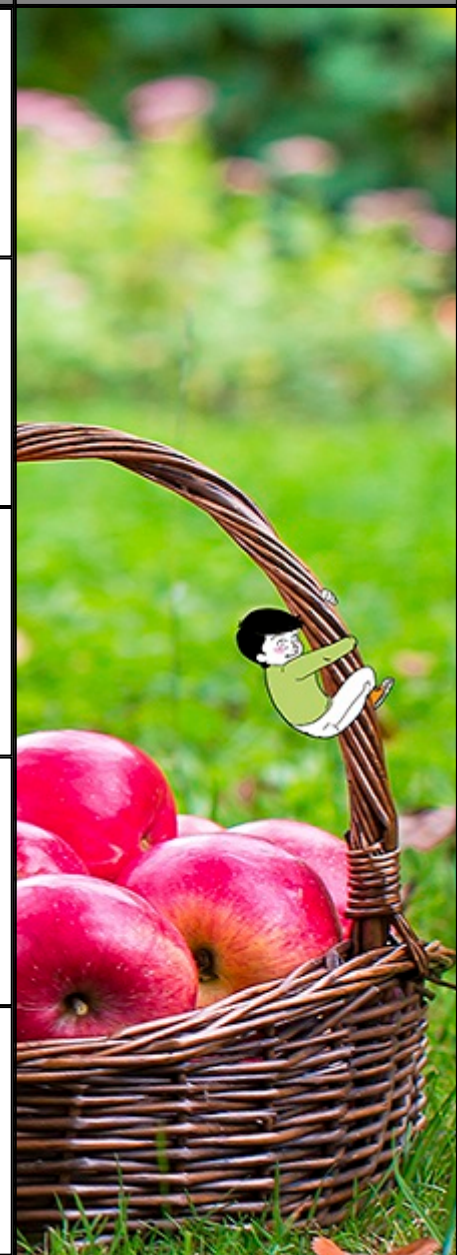
Vendredi

Houmous de petits pois
 Lasagnes saumon épinards
Gouda Bio 
Kiwi Bio  



Menus Gratentour
Du 30/09/2024 au 04/10/2024

Menu 5 éléments



Lundi	<p>Melon Egrainé de pois Bio - Sauce tomate Penne Bio Emmental Bio râpé Mousse au chocolat au lait</p>
Mardi	<p>Crêpe au fromage Kefta de boeuf - Façon Strogonoff /Boulettes végétariennes - Façon Strogonoff Carottes Galettes au beurre Bio Compote fraîche pomme banane Bio </p>
Mercredi	<p>Concombre bio - Vinaigrette Saumon rôti MSC - Crumble au pesto vert Spaghetti Yaourt aromatisé Cookie du chef </p>
Jeudi	<p>Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette Rôti de porc LR - Sauce colombo /Palet végétarien maraîcher - Sauce colombo Riz Bio Pilaf Yaourt sucré Gâteau aux pommes du chef </p>
Vendredi	<p>Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette Poisson pané 100 % filet MSC Haricots verts Bio à l'ail - Sauce tomate Cantal AOP Poire</p>