

Menus Gratentour Du 07/10/2024 au 11/10/2024

Menu 5 éléments

api

Lundi

Chou fleur CE2  - Vinaigrette
Gratin de pâtes au jambon
/Gratin de pâtes au fromage 
Yaourt Cimelait aromatisé 
Kiwi de l'Adour  

Mardi

Salade iceberg - , croûtons nature - Vinaigrette
Hachis parmentier de boeuf 
/Lasagnes de légumes
Edam Bio 
Crème dessert à la vanille

Mercredi

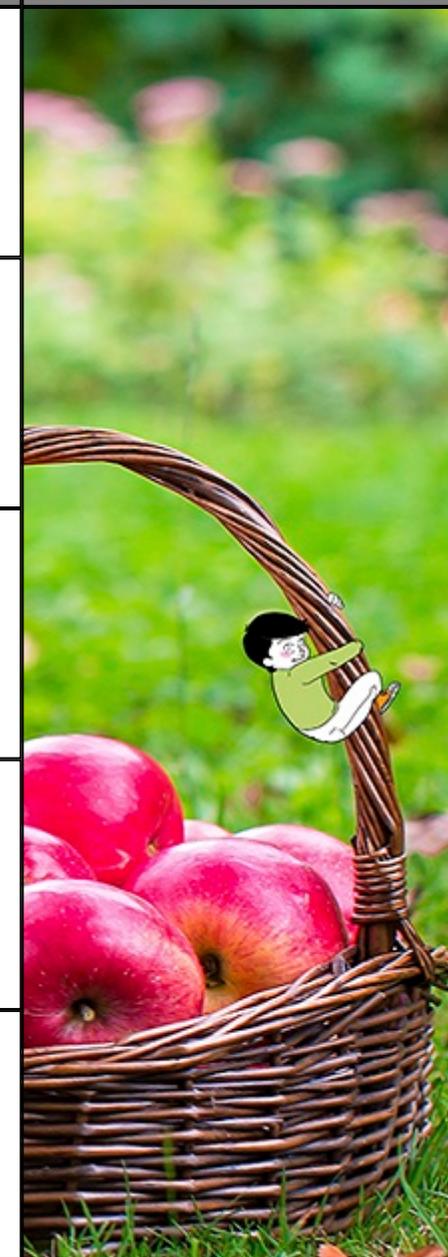
Betteraves Bio   - Vinaigrette
Bouchée à la reine
/Vol au vent aux fruits de mer
Riz Bio Pilaf 
Bethmale mi vache mi chèvre
Raisin blanc

Jeudi

Carottes râpées - Vinaigrette
Tortillas de pommes de terre
Ratatouille
Gouda Bio 
Banane Bio 

Vendredi

Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons
/Oeuf dur - , mayonnaise
Filet de colin  - Sauce dieppoise
Épinards à la Béchamel
Crème anglaise
Cake aux pépites de chocolat du chef 



Menus Gratentour

Du 14/10/2024 au 18/10/2024

Menu 5 éléments

api

Lundi

Crêpe au fromage
Saucisse de Serrault
/Dos de colin MSC gratiné au fromage 
Lentilles Bio au jus  
Yaourt sucré 
Pomme HVE 

Mardi

Coquillettes Bio   - Vinaigrette
Pizza au fromage
Salade verte - Vinaigrette
Camembert Bio  
Compote fraîche **pomme Bio** poire  

Mercredi

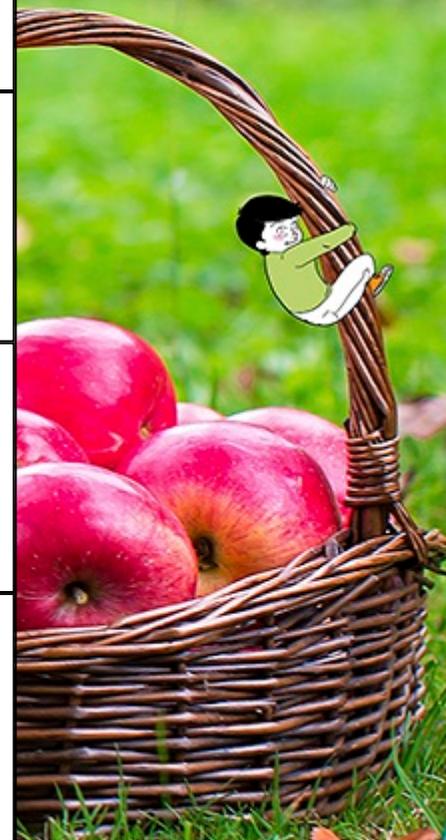
Salade de **riz Bio** aux oeufs  - Vinaigrette
Cordon bleu de dinde FR 
/Galette épinards, blé et fromage
Haricots verts Bio persillés  
Cantal AOP 
Poire

Jeudi

Coleslaw - Sauce mayonnaise
Emincé de poulet façon kebab - Sauce barbecue
/Poisson pané 100 % filet MSC 
Frites
Suisse sucré 
Muffin

Vendredi

Velouté de potiron
Curry de poisson 
Semoule Bio  
Emmental Bio 
Banane Bio 



Menus Gratentour Du 21/10/2024 au 25/10/2024

Menu 5 éléments

api

Lundi

Carottes râpées - Vinaigrette
Cervelas Orloff
/Nuggets végétarien de blé
Haricots blanc à la tomate
Galettes au beurre Bio 
Compote fraîche **pomme Bio** à la crème de marrons  

Mardi

Salade iceberg - Vinaigrette - , croûtons nature
Lasagnes de légumes
Gouda Bio 
Mousse au chocolat au lait

Mercredi

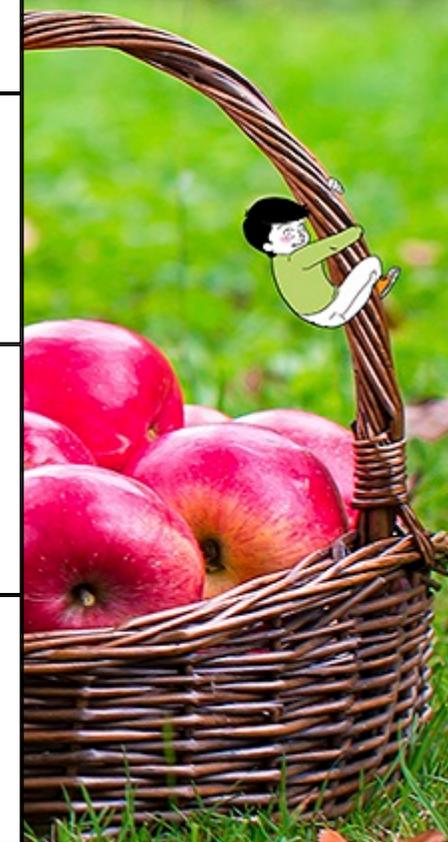
Oeuf dur - , mayonnaise
Sauté de boeuf  - Façon Stroganoff
/Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Façon Stroganoff
Torsades Bio 
Suisse fruité 
Salade de fruits

Jeudi

Friand au fromage
Sauté de dinde - Sauce façon blanquette
/Galette végétarienne - Sauce tomate
Carottes CE2 
Sauce caramel
Semoule au lait du chef

Vendredi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**)  
Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare
Purée de potiron et de potimarron
Saint Nectaire AOP 
Banane Bio 



Menus Gratentour
Du 28/10/2024 au 01/11/2024

Menu 5 éléments



Lundi	<p>Macaronis Bio ^{Bio} - Vinaigrette Boulettes au boeuf ^{FR} - Sauce napolitaine /Filet de colin ^{FR} - Sauce napolitaine Haricots verts Bio persillés ^{Bio} ^{FR} Emmental Bio ^{Bio} Pomme HVE ^{FR}</p>
Mardi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Parmentier à l'égréné de pois bio ^{Bio} Saint Môret Bio ^{Bio} Tarte aux poires Bourdaloue du chef ^{FR}</p>
Mercredi	<p>Chou rouge râpé - Vinaigrette Cordon bleu de dinde ^{FR} /Galette épinards, blé et fromage Petits pois au jus Crème anglaise Gâteau façon pain perdu</p>
Jeudi	<p>Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette Vol au vent aux fruits de mer Riz Bio Pilaf ^{Bio} Mimolette bio ^{Bio} Liégeois vanille</p>
Vendredi	

Menus Gratentour

Du 04/11/2024 au 08/11/2024

Menu 5 éléments

api

Lundi

Torsade Bio  - Vinaigrette
 Emincé de filet de poulet - Sauce provençale
 /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce provençale
Haricots verts Bio persillés  
Edam Bio 
 Compote fraîche **pomme Bio** ananas  

Mardi

Betteraves Bio   - Vinaigrette
 Tartiflette végétarienne au fromage
 Yaourt aromatisé 
Banane Bio 

Mercredi

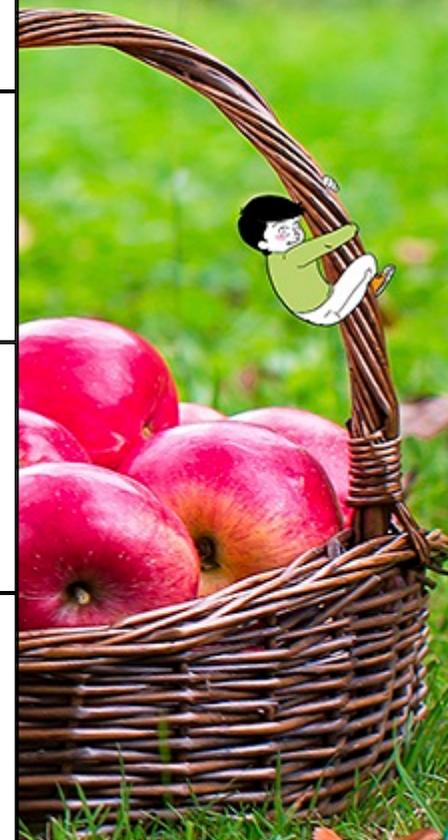
Potage de légumes verts
 Bouchée à la reine
 /Vol au vent aux fruits de mer
Riz Bio Pilaf 
 Suisse sucré 
 Poire

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette
 Lasagnes au boeuf
 /Lasagnes de légumes
 Bethmale mi vache / mi chèvre fromagerie Faup
 Yaourt aromatisé 

Vendredi

Carottes râpées - Vinaigrette
 Poisson blanc meunière MSC 
 Chou fleur CE2 Béchamel 
 Crème anglaise
 Cake au chocolat du chef 



Menus Gratentour
Du 11/11/2024 au 15/11/2024

Menu 5 éléments

api

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

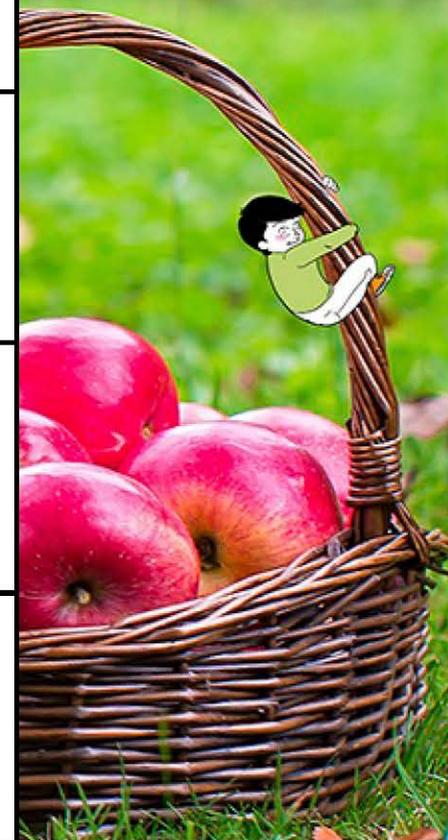
Vendredi

Haricots verts - Vinaigrette
 Emincé de filet de poulet - Sauce provençale
 /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce provençale
Torsades Bio 
Gouda Bio 
 Mousse au chocolat au lait

Chou blanc râpé - Sauce façon coleslaw
 Jambon blanc Label Rouge 
 /Galette épinards, blé et fromage
 Purée de pommes de terre et potiron
 Saint Nectaire AOP 
 Salade de fruits

Salade verte - Vinaigrette
 Galette wrap - Garniture Fajitas (égréné de boeuf, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine)
 /Galette wrap - Garniture Fajitas (poisson et sauce tomate aux épices mexicaine)
Riz Bio Pilaf 
 Yaourt sucré 
 Carrot cake 

Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons
 /Oeuf dur - , mayonnaise
 Filet de colin  - Sauce aurore
 Beignets de brocolis
Camembert Bio  
 Pomme HVE 



Menus Gratentour Du 18/11/2024 au 22/11/2024

Menu 5 éléments



Lundi

Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette
Paupiette de Volaille - Sauce chasseur
/Dos de colin d'Alaska MSC  - Sauce chasseur
Petits pois carottes
Emmental Bio 
Compote fraîche **pomme Bio** à la crème de marrons  

Mardi

Salade iceberg - Vinaigrette - , croûtons nature
Omelette du chef au fromage  
Coquillettes Bio  
Saint Nectaire AOP 
Flan nappé caramel

Mercredi

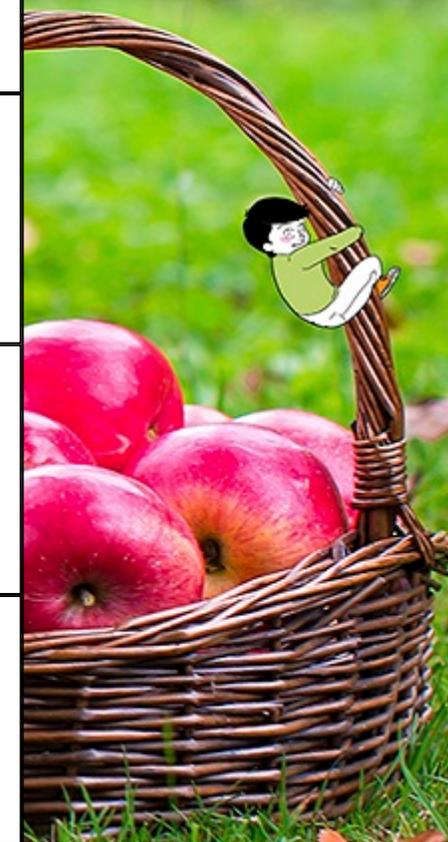
Chou fleur - Vinaigrette
Boulettes au bœuf  - Façon couscous
/Boulettes végétariennes - Façon couscous
Semoule Bio  
Suisse sucré 
Chausson aux pommes 

Jeudi

Crêpe au fromage
Sauté de porc  - Sauce Blackwell
/Palet végétarien maraîcher
Pommes de terre cubes rissolées 
Yaourt sucré ferme du Prouzic 
Clémentine

Vendredi

Potage de potimarron 
Poisson pané 100 % filet MSC 
Épinards à la Béchamel
Saint Môret Bio 
Tarte amandine aux fruits



Menus Gratentour Du 25/11/2024 au 29/11/2024

Menu

api

Lundi

Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange
Cassoulet à la saucisse de Serrault 🇫🇷🇨🇪
/Lasagnes de légumes
Galettes au beurre Bio 🇫🇷
Yaourt Cimelait aromatisé 🇫🇷

Mardi

Oeuf dur - , mayonnaise
Gratin de pâtes au fromage 🇫🇷
Mimolette bio 🇫🇷
Clémentine

Mercredi

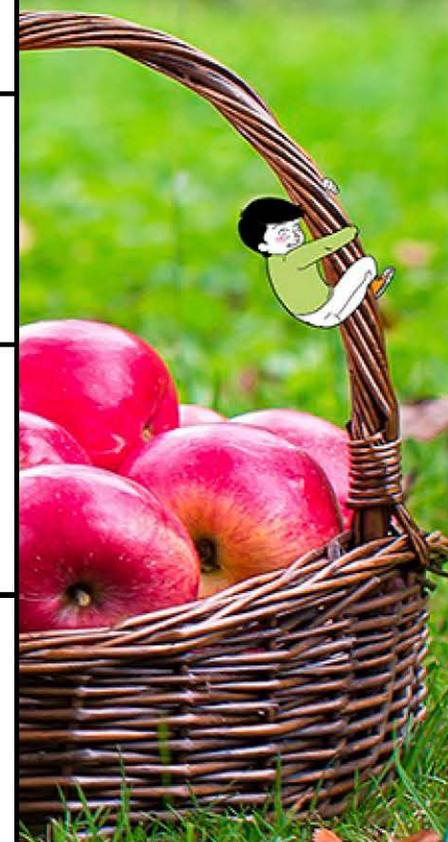
Chou blanc râpé - Vinaigrette
Poulet rôti 🇫🇷
/Galette végétarienne - Sauce tomate
Gratin de chou fleur CE2 🇫🇷
Sauce caramel
Semoule au lait du chef

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette
Hachis parmentier de boeuf 🇫🇷
/Brandade de colin MSC
Suisse fruité 🇫🇷
Kiwi 🇫🇷

Vendredi

Pâté de campagne Label Rouge 🇫🇷 - , cornichons
/, surimi - , mayonnaise
Filet de colin d'Alaska MSC 🇫🇷 - Sauce dieppoise
Haricots verts Bio à l'échalote 🇫🇷
Yaourt sucré 🇫🇷
Gâteau à l'ananas du chef 🇫🇷



Menus Gratentour
Du 02/12/2024 au 06/12/2024

Menu

api

Lundi

Carottes râpées - Vinaigrette
 Blanc de poulet forme aiguillette - Sauce façon blanquette
 /Galette épinards, blé et fromage
 Petits pois
 Tomme noire IGP
 Clémentine

Mardi

Coleslaw - Sauce façon coleslaw
 Jambon blanc Label Rouge 
 /Filet de colin  - Sauce citron
 Purée de légumes
Emmental Bio 
 Liégeois chocolat

Mercredi

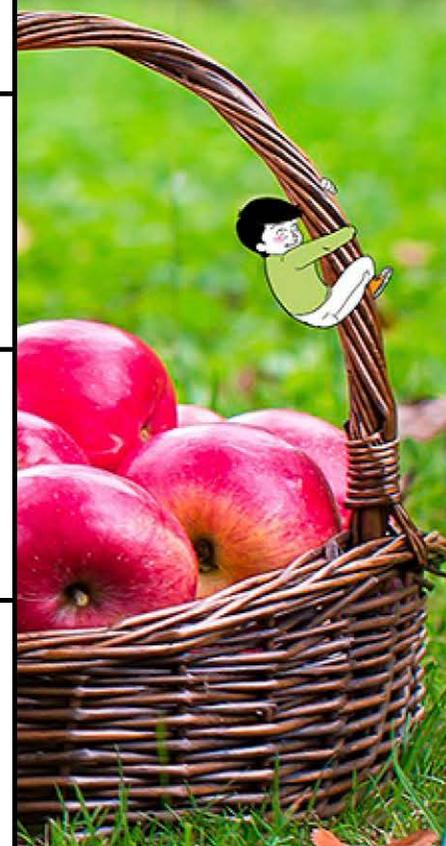
Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons
 /, surimi - , mayonnaise
 Sauté de boeuf  - Sauce façon bourguignon
 /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce façon bourguignon
 Carottes CE2 
 Crème anglaise
 Gâteau façon pain perdu

Jeudi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**)  
 Pizza au fromage
 Salade verte
 Suisse sucré 
 Compote fraîche **pomme Bio** poire  

Vendredi

Haricots verts bio - Vinaigrette
 Filet de saumon MSC  - Crumble Maître d'hôtel
 Spaghetti
 Yaourt Cimelait aromatisé 
 Madeleine Vital Ainé



Menu Gratentour
Du 09/12/2024 au 13/12/2024

Menu



Lundi

Perles de pâtes - Vinaigrette
 Cordon bleu de dinde /Nuggets de poisson
Haricots verts Bio
 Suisse fruité
 Pomme HVE

Mardi

Salade iceberg - Vinaigrette
 Tortillas de pommes de terre
 Saint Nectaire AOP
 Flan à la vanille

Mercredi

Betteraves Bio - Vinaigrette
 Bolognaise de boeuf
 /Bolognaise au thon
 Spaghetti
 Madeleine Vital Ainé
 Compote fraîche **pomme Bio** vanille

Jeudi

Carottes râpées - Vinaigrette
 Rôti de porc Label Rouge - Sauce dijonnaise
 /Galette végétarienne - Sauce dijonnaise
Lentilles Bio au jus
Edam Bio
 Clémentine

Vendredi

