






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



Menu 5 éléments






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

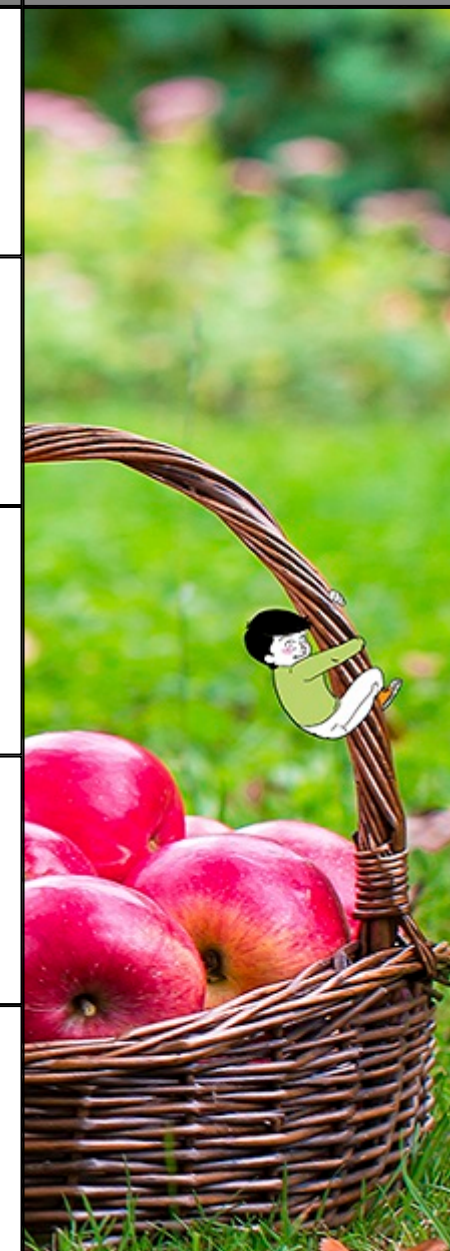
Betteraves Bio   - Vinaigrette
Bouchée à la reine
/Vol au vent aux fruits de mer
Riz Bio Pilaf 
Bethmale mi vache mi chèvre
Raisin blanc

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



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

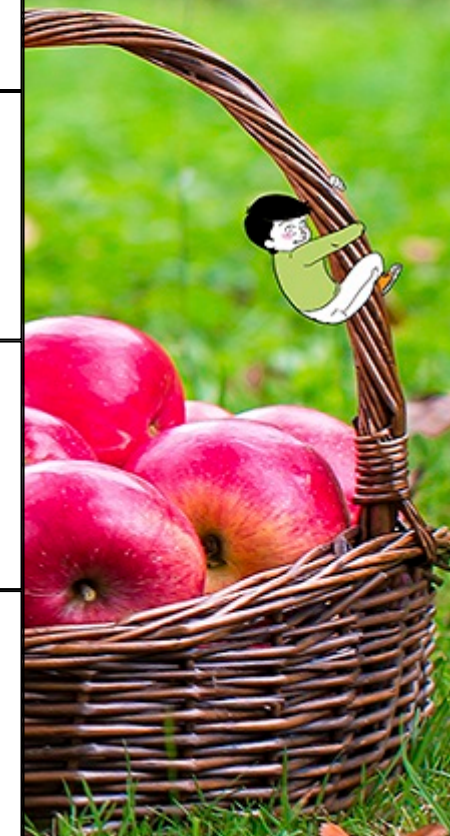
Salade de **riz Bio** aux oeufs  - Vinaigrette
Cordon bleu de dinde FR 
/Galette épinards, blé et fromage
Haricots verts Bio persillés  
Cantal AOP 
Poire

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

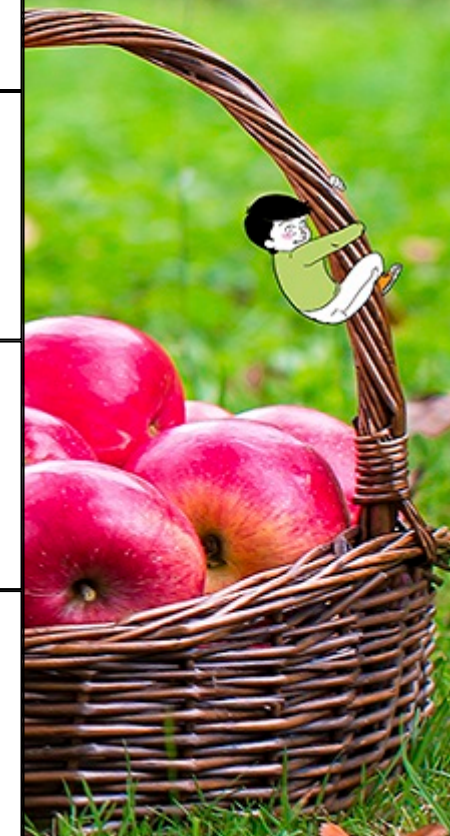
Oeuf dur - , mayonnaise
 Sauté de boeuf  - Façon Stroganoff
 /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Façon Stroganoff
Torsades Bio 
 Suisse fruité 
 Salade de fruits

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 - Vinaigrette Boulettes au boeuf - Sauce napolitaine /Filet de colin - Sauce napolitaine Haricots verts Bio persillés Emmental Bio Pomme HVE </p>
Mardi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Parmentier à l'égréné de pois bio Saint Môret Bio Tarte aux poires Bourdaloue du chef </p>
Mercredi	<p>Chou rouge râpé - Vinaigrette Cordon bleu de dinde /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 Mimolette bio Liégeois vanille</p>
Vendredi	



Menus Gratentour
Du 04/11/2024 au 08/11/2024

Menu 5 éléments



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

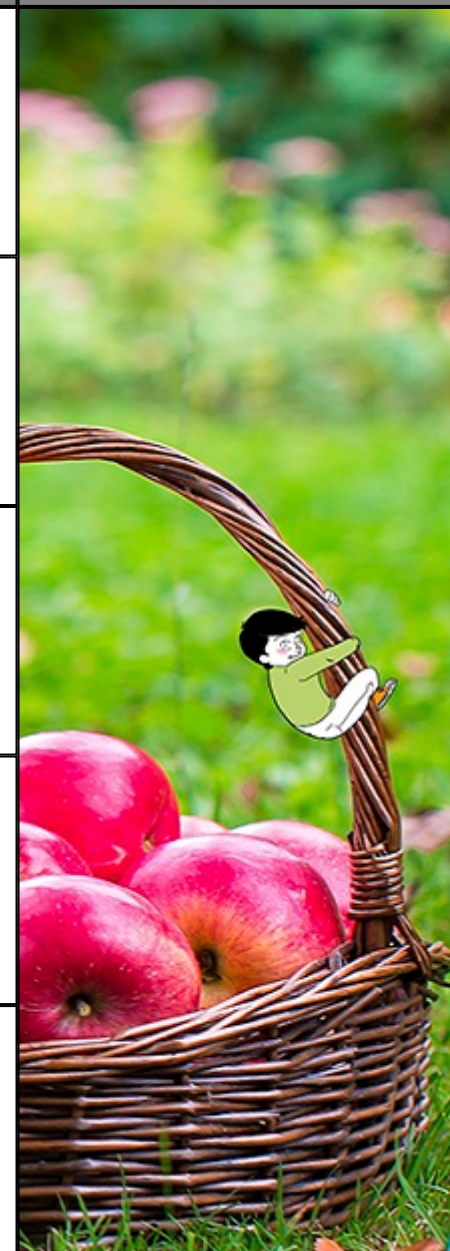
Potage de légumes verts
 Bouchée à la reine
 /Vol au vent aux fruits de mer
Riz Bio Pilaf
 Suisse sucré
 Poire

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

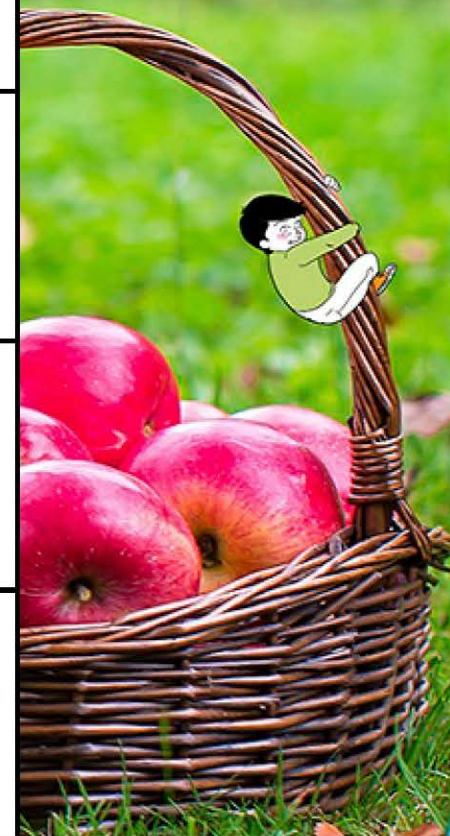
Vendredi

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

api

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 boeuf  - 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

