

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

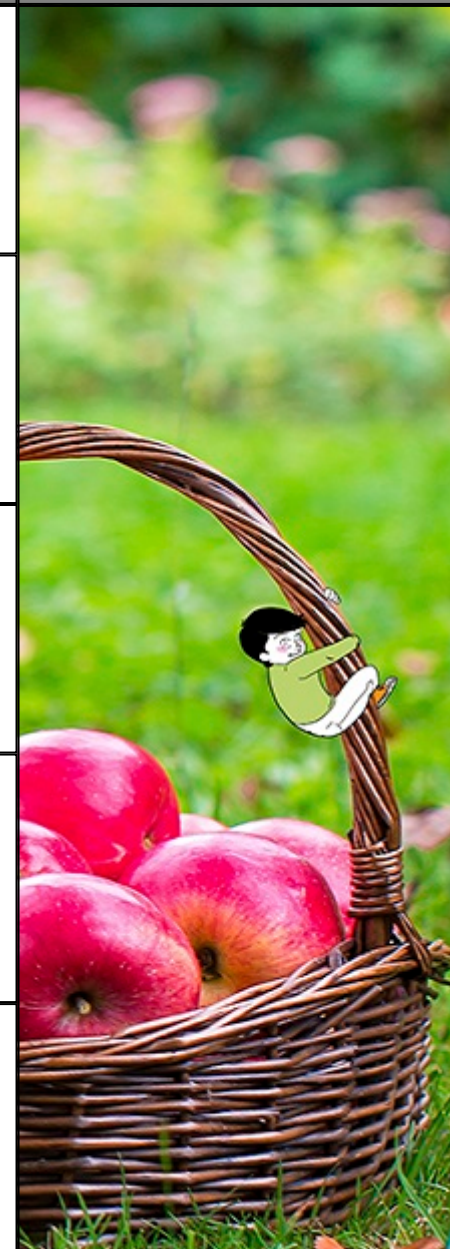
Betteraves Bio - Vinaigrette
Bouchée à la reine
/Vol au vent aux fruits de mer
Riz Bio Pilaf
Bethmale mi vache mi chèvre
Raisin blanc

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



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

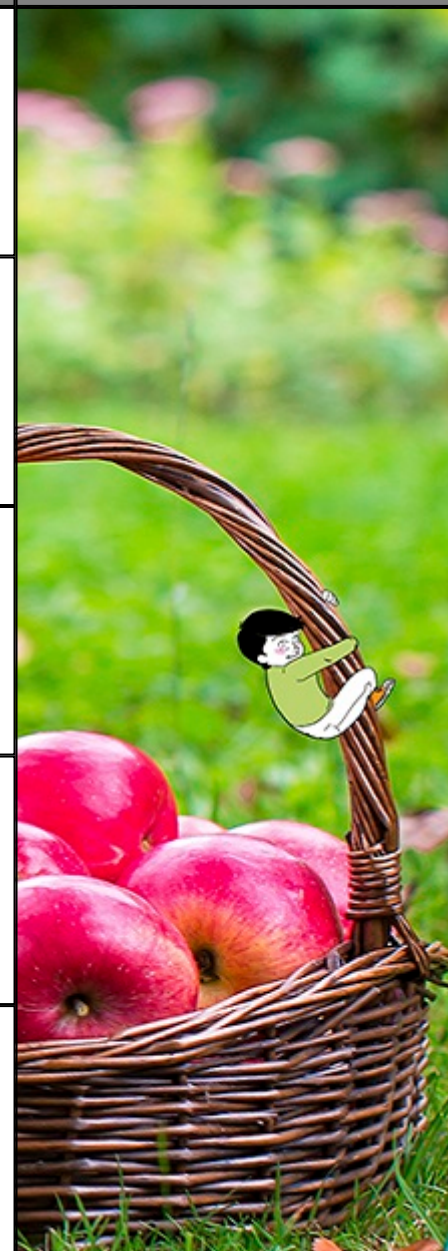
Salade de **riz Bio** aux oeufs - Vinaigrette
Cordon bleu de dinde FR
/Galette épinards, blé et fromage
Haricots verts Bio persillés
Cantal AOP
Poire

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



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

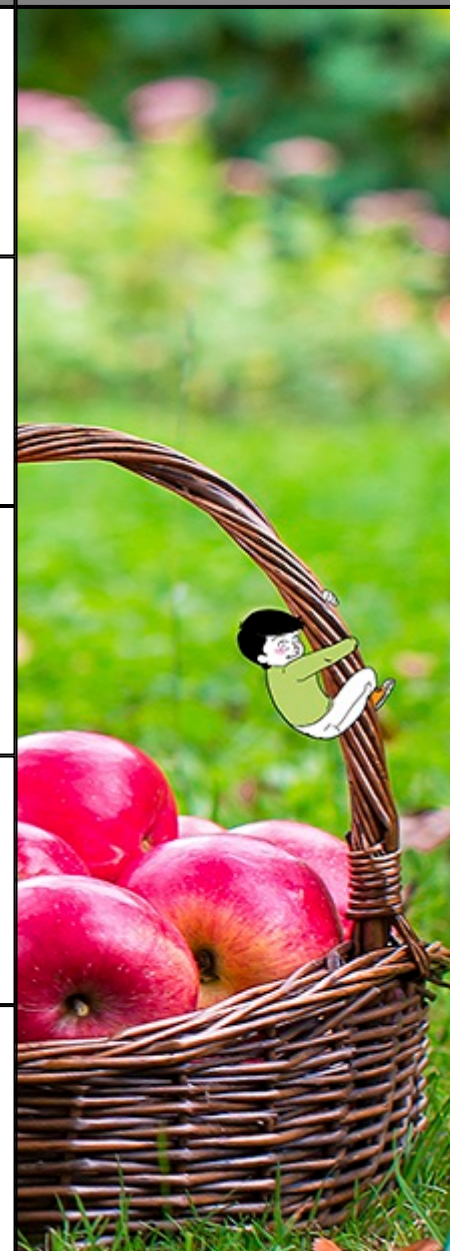
Oeuf dur - , mayonnaise
Sauté de boeuf - Façon Strogonoff
/Morceaux de colin d'Alaska MSC - Façon Strogonoff
Torsades Bio
Suisse fruité
Salade de fruits

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

Macaronis Bio - Vinaigrette
Boulettes au boeuf - Sauce napolitaine
/Filet de colin - Sauce napolitaine
Haricots verts Bio persillés
Emmental Bio
Pomme HVE

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette
Parmentier à l'égréné de pois bio
Saint Môret Bio
Tarte aux poires Bourdaloue du chef

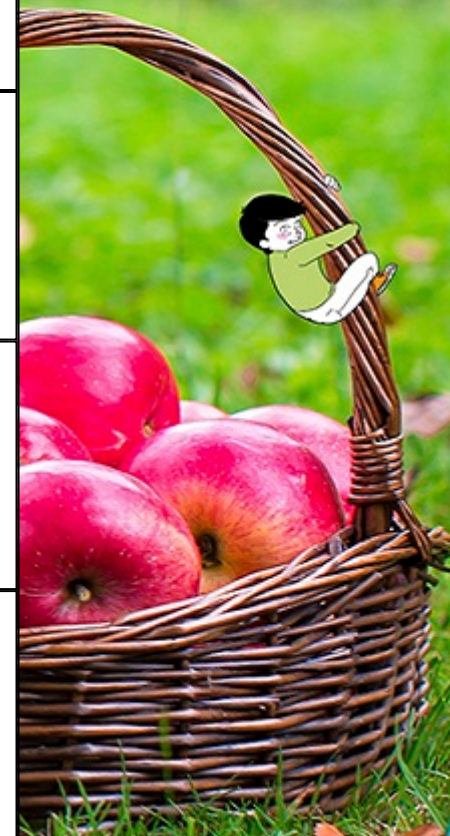
Mercredi

Chou rouge râpé - Vinaigrette
Cordon bleu de dinde FR
/Galette épinards, blé et fromage
Petits pois au jus
Crème anglaise
Gâteau façon pain perdu

Jeudi

Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette
Vol au vent aux fruits de mer
Riz Bio Pilaf
Mimolette bio
Liégeois vanille

Vendredi



Menus Gratementour

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

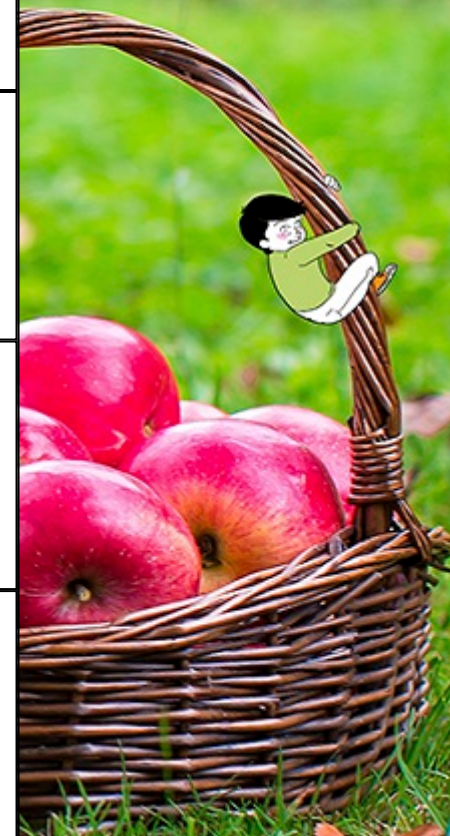
Potage de légumes verts
Bouchée à la reine
/Vol au vent aux fruits de mer
Riz Bio Pilaf
Suisse sucré
Poire

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

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

Mercredi

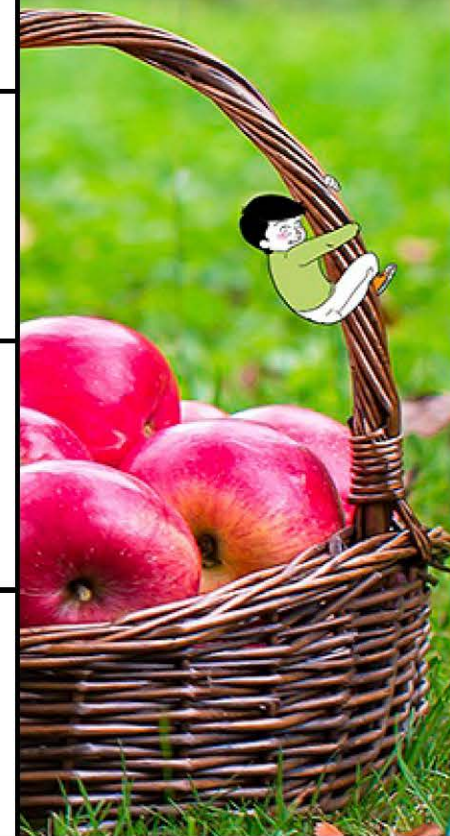
Chou blanc râpé - Sauce façon coleslaw
Jambon blanc Label Rouge
/Galette épinards, blé et fromage
Purée de pommes de terre et potiron
Saint Nectaire AOP
Salade de fruits

Jeudi

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

Vendredi

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

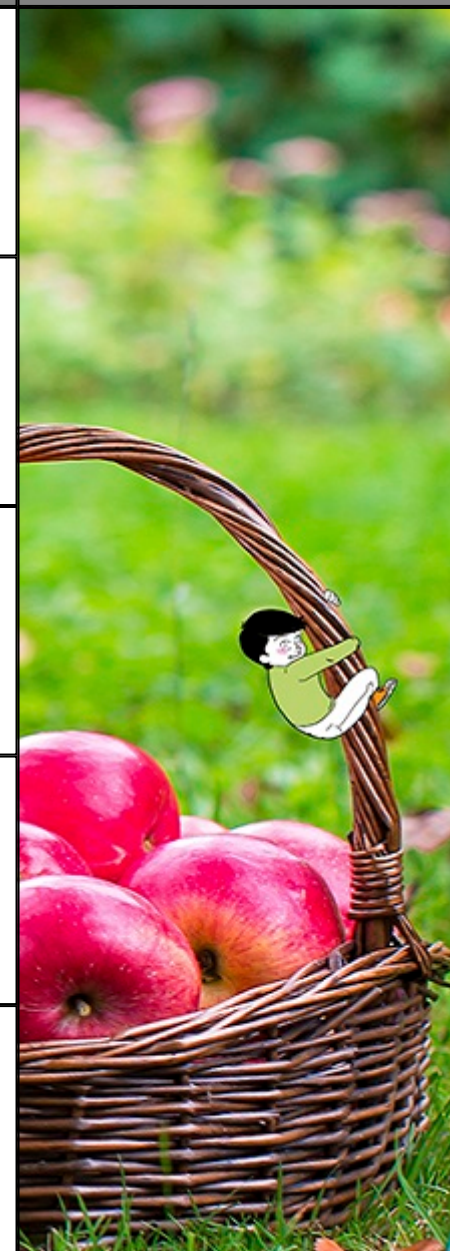
Chou fleur - Vinaigrette
Boulettes au boeuf - Façon couscous
/Boulettes végétariennes - Façon couscous
Semoule Bio
Suisse sucré
Chausson aux pommes

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



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

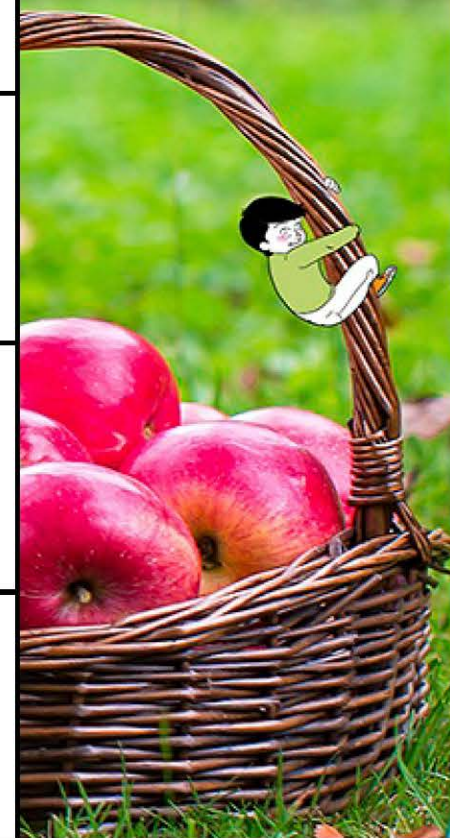
Chou blanc râpé - Vinaigrette
Poulet rôti 🇫🇷
/Galette végétarienne - Sauce tomate
Gratin de chou fleur CE2 🍷
Sauce caramel
Semoule au lait du chef

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

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

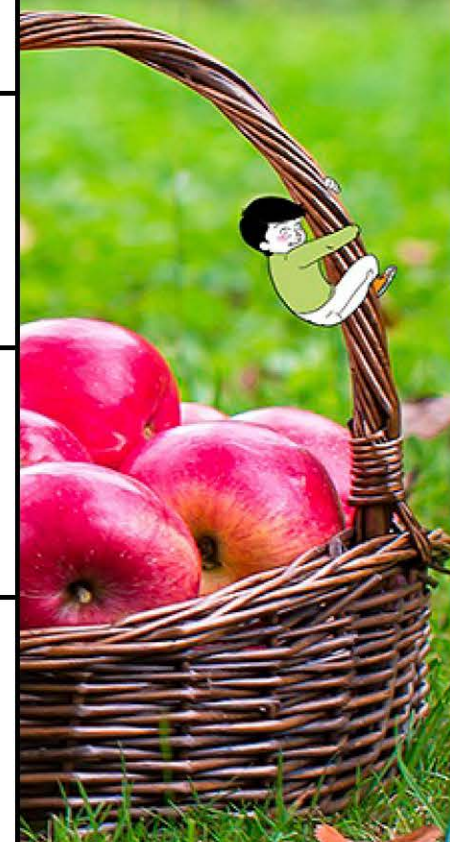
Jeudi

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

api



Menus Gratentour

Du 09/12/2024 au 13/12/2024

Menu

Lundi

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

Mardi

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

Mercredi

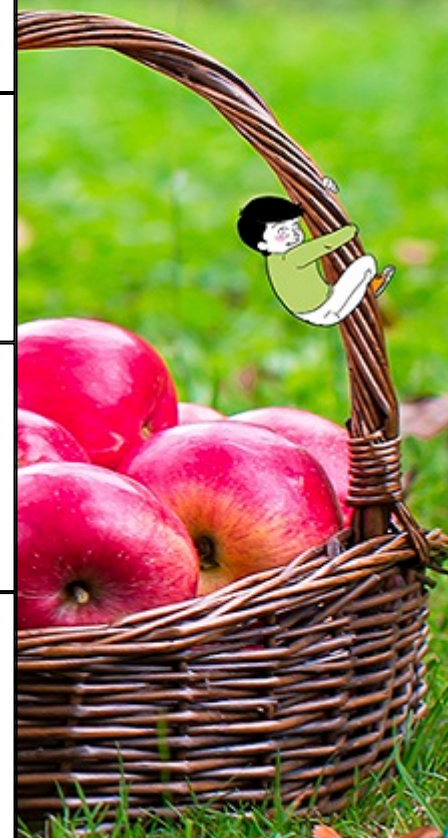
Betteraves Bio   - Vinaigrette
Bolognaise de boeuf  
/Bolognaise au thon
Spaghetti
Madeleine Vital Ainé
Compote fraîche **pomme Bio** vanille  

Jeudi

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

Vendredi

Chou fleur - Vinaigrette
Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce Nantua
Pommes de terre vapeur
Yaourt sucré 
Tarte aux poires du chef 



Menus Gratentour

Du 16/12/2024 au 20/12/2024

Menu

Lundi

Betteraves Bio   - Vinaigrette
Saucisse knack
/Boulettes végétariennes - Sauce tomate
Purée de brocolis
Emmental Bio 
Flan nappé caramel

Mardi

Coeurs de palmier - Vinaigrette
Riz de Camargue IGP, potiron et emmental façon risotto 
Suisse sucré 
Banane Bio 

Mercredi

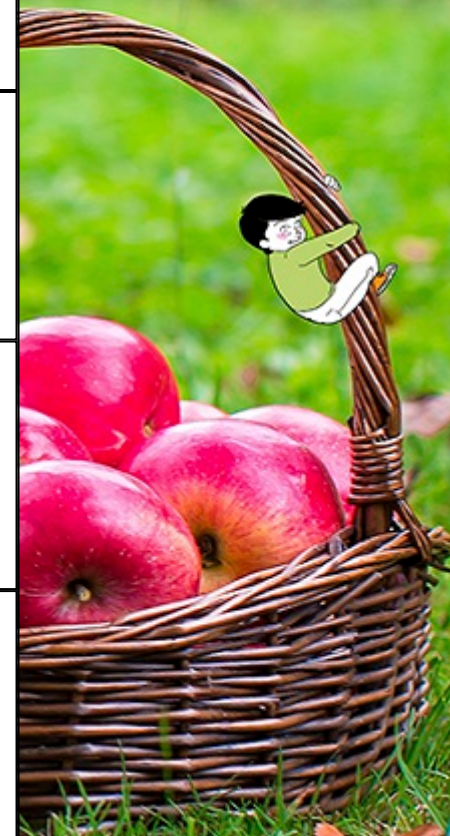
Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette
Raviolis au boeuf - , emmental râpé
/Raviolis aux légumes - , emmental râpé
Stracciatella
Fromage blanc

Jeudi

Mousse de canard (sans porc)
/Médallion de surimi - , mayonnaise
Paupiette de veau FR  - Sauce orange épicées
/Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce orange épicées
Pomme pin
Clémentine
Bûche choco-vanille glaçage esquimau du Chef

Vendredi

Torsade Bio  - Vinaigrette
Beignet de calamars à la romaine
Épinards à la Béchamel
Yaourt aromatisé 
Madeleine Vital Ainé



Menus Gratentour

Du 23/12/2024 au 27/12/2024

Menu

Lundi

Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette persillée
 Emincé de filet de poulet - Sauce napolitaine
 /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - Sauce napolitaine
Haricots verts Bio persillés  
Emmental Bio 
 Compote fraîche **pomme Bio**  

Mardi

Mousse de canard (sans porc)
 /Muffin de poisson
 Paupiette de veau FR  - Sauce orange épices
 /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce orange épices
 Pomme pin
 Clémentine
 Bûche choco-vanille glaçage esquimau du Chef

Mercredi

Jeudi

Vendredi

