

## MENUS STANDARD 5 JOURS

### SEMAINE 1

LUNDI 30	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
BLANC DE POIREAUX EN VINAIGRETTE	ŒUF POCHÉ SUR MACHE	CROQ SALADE SOMBRERO	SALADE ALSACIENNE	SALADE DE TOMATE À LA FETA
PALERON DE BŒUF CONFIT	GRATIN DE POMMES DE TERRE FORESTIER	CHILI CON CARNE	ROTI DE PORC AU THYM	FISH BURGER
FUSILLIS AU BEURRE BIO	-----	RIZ	HARICOTS VERTS BIO	FRITES
BABYBEL BIO	RONDELÉ AIL ET FINES HERBES	FLAN VANILLE BIO NAPPE CARAMEL	BONBEL	SOCIÉTÉ CRÈME
ORANGE	COCKTAIL DE FRUITS	POMME	BEIGNET FOURRÉ CHOCO NOISETTE	RIZ AU LAIT NATURE

### SEMAINE 2

LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE COLESLAW	FOND D'ARTICHAUDS VINAIGRETTE	ROULÉ DE SURIMI MAYONNAISE	MUSEAU À LA LYONNAISE
BOULETTE DE VOLAILLE	LASAGNES EPINARDS RICOTTA	SAUTÉ DE LAPIN À LA MOUTARDE	BLANQUETTE DE DINDE	FILET D'EGLEFIN
SPAGHETTIS SAUCE TOMATE	-----	POÉLÉE RUSTIQUE	RIZ AUX LÉGUMES	TRIO DE LÉGUMES AUX BROCOLIS
PETIT CROC'LAIT BIO	YAOURT BRASSÉ BIO AUX FRUITS MIXÉS	PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES	SAINT NECTAIRE AOP	CHANTENEIGE FOUETTÉ BIO
MADELEINE BIO	COMPOTE DE POMME BIO	MANDARINE	SEMOULE AU LAIT	BANANE

### SEMAINE 3

LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
RADIS BEURRE	CAROTTES RAPÉES	MOUSSON DE CANARD	PIZZA AU FROMAGE	SAUCISSON A L'AIL
TOMATE FARCIE	OMELETTE BIO	FILET DE POULET ROTI	SAUCISSE	BEIGNETS DE POISSON
RIZ BIO BASMATI	PIPERADE	MÉLANGE DE LÉGUMES OUBLIÉS	LENTILLES VERTES BIO	KASHA 3 CÉRÉALES
PETIT FILOU CHOCOLAT	PORT SALUT	CANTAL JEUNE AOP	VACHE QUI RIT BIO	FROMAGE BLANC BIO
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	LIÉGEOIS CHOCOLAT BIO	CHAMONIX ORANGE	PRUNEAUX AU SIROP	KIWI

### SEMAINE 4

LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE	ASPERGES SAUCE MOUSSELINE	SALADE DE PERLES MARINES	MAQUEREAUX A LA MOUTARDE	RILLETES DE POULET
BOULETTE DE BŒUF A LA PROVENCALE	PARMENTIER VÉGÉTAL BIO	SAUTÉ DE CANARD À L'ORANGE	SAUTE DE VEAU	DOS DE CABILLAUD AUX MOULES
BOULGOUR	-----	PURÉE DE PANAIS	COURGETTES	SEMOULE À LA BRUNOISE DE LEGUMES
FROMAGE BLANC	YAOURT BIO NATURE	EMMENTAL	TOMME NOIRE DES PYRÉNÉES IGP	FROMAGE BLANC
CRÈME À LA FLEUR D'ORANGER	POMME	BROWNIE	POIRE	GATEAU BASQUE

### SEMAINE

LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 01
HARICOTS VERTS EN VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE AUVERGNATE	CERVELAS	JAMBON CRU
FILET DE DINDE A LA NORMANDE	STEAK VÉGÉTAL	RÔTI DE PORC À LA SAUGE	HACHIS PARMENTIER	SAUMON À L'OSEILLE
TAGLIATELLES	PETITS POIS, CAROTTES	POELÉE DE LÉGUMES MARAICHERS	SALADE VERTE	CÉRÉALES GOURMANDES, COMPOTÉE DE TOMATES
FROMAGE	YAOURT NATURE	FAISSELLE	FROMAGE	FROMAGE BLANC
FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT	PARIS BREST	COMPOTE	TARTE NORMANDE

## OCTOBRE

REPAS VEGETARIEN