
















Menus de la Semaine du 4 au 8 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Sirop de grenadine</p> <p>Melon Charentais</p> <p>Steak haché de bœuf ketchup </p> <p>Frites au four</p> <p>Coulommiers </p> <p>Crêpe au sucre </p>	<p>Tomates du Jardin de l'Espoir </p> <p>Emincé de thon sauce basilic </p> <p>Coquillettes semi complète </p> <p>Fromage frais cantafrais </p> <p>Fruit </p>		<p> Végétarien</p> <p>Pastèque</p> <p>Croustillant à l'emmental </p> <p>Lentillons </p> <p>Yaourt nature aux copeaux de chocolat </p>	<p>Rillettes & cornichons </p> <p>Cuisse de poulet rôtie </p> <p>Gratin de courgettes du Jardin de l'Espoir au parmesan et béchamel </p> <p>Fruit</p>



Viande Française



Cœuf plein air



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Nouveauté



















Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 11 au 15 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de riz et maïs 	 Carottes râpées  Vinaigrette à l'orange		Melon vert	Salade de tomates au basilic 
Galopin de veau	Couscous végétarien  		Sauté de porc au romarin 	Filet de colin d'Alaska Sauce à la crème
Petits pois 	Semoule 		Spaghettis 	Carottes persillées 
Fromage frais petit Cotentin 			Saint Paulin 	
Fruit  ou glace	Dessert lacté saveur vanille nappé caramel ou glace		Fromage blanc 	Cake poire, noisette & sarrasin et crème anglaise 



Viande Française



Œuf plein air



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Nouveauté

























Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 18 au 22 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Melon jaune Omelette   Epinards  sauce béchamel Riz au lait  	Concombres  sauce yaourt  Saucisse au porc  Haricots verts et blé  Yaourt aromatisé à la framboise 		Salade verte  Parmentier de bœuf aux deux pommes   Camembert  Flan pâtissier  	Galantine de volaille  Croustillants de poisson Blanc Courgettes du jardin de l'espoir   Fromage fondu Samos  Fruit 



Viande Française



Œuf plein air



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Nouveauté


















Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 25 au 29 septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé 	Salade coleslaw 		Céleri rémoulade 	Melon  
Haché au poulet	Jambon blanc 		Beignet de calamar	Boulette au sarrasin 
Printanière légumes 	Pennes semi complètes 		Brocolis au curry 	Ratatouille
Pont-l'évêque 			Emmental 	
Fruit 	Fromage blanc aux fruits 		Mousse au chocolat au lait	Semoule au lait 



Viande Française



Œuf plein air



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Nouveauté



















Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 2 au 6 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte </p> <p>Tartiflette </p> <p>Compote de pommes Spéculoos  </p>	<p>Coquillettes au pistou </p> <p>Aiguillette de poulet sauce Normande </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit </p> <p>Fruit </p>		<p>Mousse de canard </p> <p>Filet de hoky Sauce crevettes</p> <p>Semoule </p> <p>Plateau de fromages d'Auvergne & pain de campagne  </p> <p>Fruit </p>	<p> Végétarien</p> <p>Carottes râpées Vinaigrette à l'orange </p> <p>Fondant au fromage de brebis </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Madeleine</p>



Viande Française



Cœuf plein air



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Nouveauté



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 9 au 13 Octobre 2023

Lundi AUSTRALIE	Mardi JAPON	Mercredi	Jeudi AFRIQUE	Vendredi ARGENTINE
L'ODYSEE DU GOÛT (Les jeux Olympiques)				
<p>Betteraves  Vinaigrette à la fêta </p> <p>Escalope de dinde au cheddar et sauce tomate  </p> <p>Tortis </p> <p>Fruit </p>	<p> Chou blanc  Sauce soja </p> <p>Riz, poêlée de légumes chinoise sauce teriyaki  </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Biscuit coco</p>		<p>Velouté de patate douce à l'orange </p> <p>Cuisse de poulet kedjenou  </p> <p>Boulgour </p> <p>Bûchette au lait mélangé</p> <p>Banane sauce chocolat </p>	<p>Salade iceberg  Vinaigrette façon chimichurri </p> <p>Emincé de bœuf sauce barbecue  </p> <p>Haricots rouges, maïs et butternut</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Et son coulis de mangue </p>



Viande Française



Œuf plein air



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Nouveauté













Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 16 au 20 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos	 Œuf dur mayonnaise 		Potage aux potirons	Radis & beurre
Colin d'Alaska pané et citron	Enchiladas (Tortillas de blé) 		Saucisse au porc 	Boulettes au mouton
Purée de pommes de terre 	Haricots rouges & pois chiche		Lentillons 	Ratatouille
	Mozzarella râpé		Camembert 	
Dessert lacté saveur vanille	Fruit 		Crêpe 	Yaourt aromatisé à la myrtille 



Viande Française



Œuf plein air



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Nouveauté



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

