






Menus du 03 Septembre au 07 Septembre 2018



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 03/09	MARDI 04/09	MERCREDI 05/09	JEUDI 06/09	VENDREDI 07/09
Entrées au choix	 Duo de carottes et betteraves crues et gouda Salade verte, croûtons et emmental	Taboulé à l'orientale Salade de pomme de terre, oignons, jambon, maïs	Avocat vinaigrette Salade verte	Salade de tomates ciboulette Melon	Rosette cornichons Pâté de campagne
Viandes et légumes	Blancs de volaille à la crème Frites	Steak haché grillé Haricots verts persillés	 Rôti de veau aux champignons Pâtes au beurre	Cote de porc grillée, sautée  Flageolets au thym	 Filet de truite aux épices douces  Purée de carottes
Fromages		Camembert multiportion	Flamby vanille/nappé caramel 100g	Yaourt AGB Lactel au lait entier nature/ nature sucré/ vanille/ citron/ fraise/ pêche	Bleu ind
Desserts au choix	Compote pomme AGB (coupelle) Compote pêche (morceaux)	Raisin Pêche, Nectarine			Prune banane

 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

La Principale,

Madame Claude LANG-SALVADOR

La Gestionnaire,







Madame Fabienne CASCARRA

Menus du 10 Septembre au 14 Septembre 2018



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 10/09	MARDI 11/09	MERCREDI 12/09	JEUDI 13/09	VENDREDI 14/09
Entrées au choix	Carottes râpées aux raisins secs Salade composée (croûton, maïs, tomates)	 Betteraves crues et emmental  Batavia au Comté	Saucisson / Beurre Mousse de canard	Avocat au surimi Salade de tomates ciboulette	Pizza royale
Viandes et légumes	 Cote de porc grillée, sautée  Coquillettes au beurre	Wings de poulets nature Campagnarde	 Truite en papillote  Ratatouille niçoise	Tajine d'agneau aux fruits secs Semoule au beurre	Beignets de calamars Salade provençale
Fromages	Yaourt Lactel nature/nature sucré/aromatisé		Coulommiers	Danette chocolat Danette vanille	Boursin ail et fines herbes 22% MG en 16.6g
Desserts au choix		Beignet chocolat	Pêche, Nectarine		Pomme Pêche, Nectarine

 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

La Principale,

Madame Claude LANG-SALVADOR

La Gestionnaire,

Madame Fabienne CASCARRA

Menus du 17 Septembre au 21 Septembre 2018



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 17/09	MARDI 18/09	MERCREDI 19/09	JEUDI 20/09	VENDREDI 21/09
Entrées au choix	Macédoine et tomates Pêche au thon	Betteraves et emmental Salade de haricots verts et gouda	Feuilleté hot dog	Carottes râpées et fromage du Pays 🏠 Wrap de crudités mimolette	Jambon blanc Pâté de campagne
Viandes et légumes	Cordon bleu Poêlée de légumes et mini penne (60% et 40%)	🏠 Sauté de veau marengo Frites	Longe de porc rôti Chou-fleur gratinés	Pâtes bolognaise	🏠 Filet de truite sauce aux épices du soleil Ratatouille niçoise et riz (60% et 40%)
Fromages	Saint- Paulin 20g Président		Pavé demi sel	Fromage blanc 20% ind Yaourt aromatisé	Chausson aux pommes
Desserts au choix	Raisin Pomme	banane Poire	Pêche, Nectarine		

 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

La Principale,

Madame Claude LANG-SALVADOR

La Gestionnaire,



Madame Fabienne CASCARRA

Menus du 24 Septembre au 28 Septembre 2018



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 24/09	MARDI 25/09	MERCREDI 26/09	JEUDI 27/09	VENDREDI 28/09
Entrées au choix	Céleri et carottes râpés et dés de mimolette Salade de feuilles de chêne et mimolette	Croisillon emmental Quiche lorraine	Chou-fleur et mimolette Salade de haricots verts et emmental	Avocat vinaigrette Concombre à la Grecque	Melon Jaune et vert Salade verte aux croûtons
Viandes et légumes	Brochette d'agneau grillée Lentilles aux lardons	Steak grillé à l'échalote Julienne de légumes	Canette poêlée à l'orange Gratin de pommes de terre et courgettes	Filet de lieu enrobage meunière  Purée de carottes	Rôti de porc au thym  Pâtes au beurre
Fromages		Camembert multiportion		Tomme noire Président 20g	Crème dessert 100g caramel, vanille, chocolat, praliné, café
Desserts au choix	Compote pomme AGB (coupelle)	Pêche, Nectarine banane	Pomme	Doonuts	

 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

La Principale,

Madame Claude LANG-SALVADOR

La Gestionnaire,

Madame Fabienne CASCARRA

Menus du 01 Octobre au 05 Octobre 2018



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 01/10	MARDI 02/10	MERCREDI 03/10	JEUDI 04/10	VENDREDI 05/10
Entrées au choix	Taboulé aux fruits secs Salade piémontaise	Betteraves crues et emmental Salade de feuilles de chêne et mimolette	Sardines à l'huile Œuf dur mayonnaise	Salade créole Wrap crudités	
Viandes et légumes	Blanc de poulet à la crème Carottes au jus	Fusilli à la Carbonara ou amatriciana si lardons	Croque-monsieur Salade verte	Bœuf aux olives Frites	poisson du jour sauce crustacée Méridionale
Fromages	Brie Bridel		Flamby vanille/nappé caramel 100g	Yaourt AGB Lactel au lait entier nature/ nature sucré/ vanille/ citron/ fraise/ pêche	Rondelé poivre 16,6g
Desserts au choix	banane Raisin	Cocktail de fruits Compote pomme framboise (coupelle)			Pomme Poire

: Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

La Principale,

Madame Claude LANG-SALVADOR

La Gestionnaire,

Madame Fabienne CASCARRA

Menus du 08 Octobre au 12 Octobre 2018



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 08/10	MARDI 09/10	MERCREDI 10/10	JEUDI 11/10	VENDREDI 12/10
Entrées au choix	Chou bicolore et edam Salade frisée au roquefort	Surimi mayonnaise Œuf dur mayonnaise	Carottes et courgettes râpées et allumettes de fromage du pays (vache)	Avocat vinaigrette Celeri râpé ciboulette vinaigrette	Taboulé à l'orientale Salade de pommes de terre, endives au bleu
Viandes et légumes	Carbonade de porc Purée de carottes	Pâtes bio Odysée d'engrain et bolognaise de légumes	Steak haché sauce oignons Haricots blancs aux lardons	Poulet sauté chasseur Champêtre, Forestière	Filet de truite saumoné aux amandes Riz pilaf
Fromages		Yaourt nature sucré danone		Tomme noire Président 20g	Caprice des dieux
Desserts au choix	Crème caramel pot alu 100g		Poire au chocolat maison	Chou crème	Poire Raisin

: Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

La Principale,

Madame Claude LANG-SALVADOR

La Gestionnaire,




Madame Fabienne CASCARRA

Menus du 15 Octobre au 19 Octobre 2018



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 15/10	MARDI 16/10	MERCREDI 17/10	JEUDI 18/10	VENDREDI 19/10
Entrées au choix	Feuilleté hot dog	Carottes râpées et fêta Chou chinois mimolette	Avocat vinaigrette Champignons au citron	Cœurs d'artichauts et feta Betteraves mimosa, emmental	Céleri cru rémoulade Salade de tomates ciboulette
Viandes et légumes	 Escalope de poulet à la Normande Bonduelle duo de petits légumes	Filet de lieu pané  Riz au beurre	Rôti de bœuf au jus Carottes béchamel	Chipolatas grillé Pommes sautées	 Axoa Basque (50g de veau) Poêlée de légumes et mini penne (60% et 40%)
Fromages	Camembert multiportion				Yaourt AGB Lactel au lait entier nature/ nature sucré/ vanille/ citron/ fraise/ pêche
Desserts au choix	Kaki Poire	Ile flottante (blanc en neige + crème anglaise)	Yaourt AGB myrtille	banane Pomme	

 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

La Principale,

Madame Claude LANG-SALVADOR

La Gestionnaire,

Madame Fabienne CASCARRA

