



Semaine du 3 octobre 2016 au 7 octobre 2016



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage	Chou rouge rapé <i>Sauce enrobante à l'échalote</i>		Céleri rémoulade	<b>Carotte rapée 1/2 œuf</b>
Betterave vinaigrette maison	Salade verte aux croûtons		Salade du maraîcher <i>Salade, concombre, champignon, tomate</i>	Salade mixte radis emmental
Salade chinoise <i>Salade, soja, jambon, concombre</i>	Salade Ninon <i>Salade, crevette, ananas, pomme</i>		Quiche lorraine	Houmos et mouillette
Semoule à l'andalouse <i>Recette du chef étoilé Michel Sarran</i>	Cervelas vinaigrette		Coquille sauce cocktail	Galantine de volaille
Galopin de veau grillé	Rôti de dinde au jus		Tomate farcie	Filet de lieu sauce curry
Jambon braisé	Croquette de poisson à l'ail		Blanquette de colin aux pommes	Saucisse de Toulouse sauce rougail
Pèle mèle provençal	Pommes de terre sautées		Riz créole	Gratin de chou fleur
Lentilles	Carotte Vichy		Epinards à la béchamel	Boullgour pilaf
Fraidou	Mimolette		Tartare ail et fines herbes	Fromage blanc
Rondelé nature	Saint Paulin		Cotentin	Fromage blanc cassonade
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	
Fruit de saison	Fromage blanc <i>Crème de marron</i>	Cake au fromage blanc BIO <i>Maison</i>	Compote de pomme	
Barre bretonne	Mousse au chocolat noir	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	
Crème dessert au café	Fruit de saison	Milk shake ananas	Chou à la vanille	
Abricot au sirop	Fourrandise aux fraises	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	
Plats préférés	Innovation culinaire	Recettes développement durable	Recettes d'Ici et d'ailleurs	Recettes faites maison

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine