

# MENUS

Produit "circuit court" selon approvisionnement Recette réalisée à partir de produits issus de l'Agriculture Biologique

## SEMAINE du 4 au 8 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade et œufs mayonnaise 	Carottes râpées à l'orange 	 Pas de cantine	Salade de melon, tomates et mozzarella 	Feuilleté au Fromage 
Cordon Bleu de Dinde Purée de patate douce / Haricots verts persillés 	Emincé de bœuf à la Dijonnaise Riz /Courgettes 		Falafels	Filet de Colin à la crème
Carré de l'Est Fruits de saison	Samos Crème Vanille		Semoule et Légumes Couscous	Pennes / Epinards
			Fromage blanc sucré Gâteau au yaourt du Chef	Petits suisses Fruits de saison

## SEMAINE du 11 au 15 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pastèque, concombre et fêta 	Coleslaw 	 Pas de cantine	Salade de tomates et maïs 	Betterave mimosa 
Grillade de Porc à la Lyonnaise Lentilles/Carottes 	Omelette au fromage Poêlée de céréales / Ratatouille 		Sauté de dinde sauce Vallée d'Aug	Parmentier de poisson
Gouda Ile flottante et crème Anglaise	Yaourt sucré Paris Brest		Gratin de macaronis aux champignons 	Salade verte composée 
			Kiri Fruits	Fromage blanc au miel Pêche rôtie

*Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.*



# MENUS

 Produit "circuit court" selon approvisionnement  Recette réalisée à partir de produits issus de l'Agriculture Biologique

## SEMAINE du 18 au 22 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri rémoulade 	Melon 	 Pas de cantine	Œufs mimosa 	Rosette cornichons 
Boulettes d'Agneau à la Provençale Semoule/légumes du soleil  	Poulet au curry  Riz sauté aux légumes 		Tarte au fromage Salade composée  	Saumon aux Poireaux Pommes vapeur 
Petits suisses sucrés Fruits	Yaourt aux fruits Brownie		Boursin aux herbes Glace 	Chèvre Fruits 

## SEMAINE du 25 au 29 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre à la menthe  	Salade Alsacienne 	 Pas de cantine	Betterave et maïs  	Tomates mozzarella 
Lasagnes aux légumes du soleil  Salade verte 	Paupiette de veau  Boulgour aux légumes 		Pizza 4 saisons Salade composée  	Filet de Colin au Beurre Blanc Riz / Brocolis et chou-fleur béchamel 
Saint Moret Eclair au chocolat 	Yaourt sucré Salade de fruits frais		Carré frais Compote multi-fruits	Fromage blanc Fruits

*Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.*



# MENUS

Produit "circuit court" selon approvisionnement Recette réalisée à partir de produits issus de l'Agriculture Biologique

## SEMAINE du 2 au 6 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette 	Friand au fromage 	 Pas de cantine	Salade grecque 	Salade niçoise 
Escalope de Dinde Viennoise Blé aux petits légumes 	Chili sin carne Riz <b>MENU VÉGÉTARIEN</b>		Bolognaise de légumes Farfalles 	Filet de Merlu Meunière Pommes au four / Haricots plats 
Chanteneige Compote de fruits	Petits suisses Fruit de saison		Yaourt aromatisé Tarte aux pommes	Edam  Fruits de saison

## SEMAINE du 9 au 13 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		 Pas de cantine		

Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.



# MENUS



Puteaux

Produit "circuit court" selon approvisionnement Recette réalisée à partir de produits issus de l'Agriculture Biologique

## SEMAINE du 16 au 20 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tarte fine aux légumes f f f	Salade Exotique 101010	 Pas de cantine	Salade de tomates et fêta 101010	Concombre ciboulette 101010
Œufs durs à la Florentine Riz / Epinards  100% f f f	Poulet rôti Potatoes / Haricots verts 101010		Boulettes de bœuf aux herbes Semoule / Légumes couscous 101010	Bolognaise au thon Duo de carottes et courgettes 101010
Liégeois vanille Fruit de saison	Fromage blanc sucré Fruit de saison		Chèvre Banane au chocolat	Rondelé Gaufre au sucre

## SEMAINE du 6 au 10 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade gourmande à la mimolette 101010	Taboulé de chou-fleur 101010	 Pas de cantine	Salade de lentilles f f f	Friand aux légumes 101010
Echine de porc Charcutière Purée de pomme de terre et céleri 101010	Blanquette de Veau Riz Pilaf/Carottes 101010		Lasagnes épinards-ricotta Salade composée f f f <i>Menu Végétarien</i>	Filet de Lieu Crème Champignons Jardinière de légumes 101010
Vache qui rit Crème Caramel	Yaourt nature sucré Roulé confiture		Petits suisses Fruit de saison	Camembert Fruit de saison

*Sauf contraintes liées au service et/ou aux approvisionnements, toutes nos préparations sont réalisées sur place à partir de produits bruts.*

