

Menus

Semaine du 31 Août au 4 Septembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu de rentrée 	
	<p>Concombre sauce bulgare</p> <p>Pizza Margherita</p> <p>Serpentini</p> <p>Yaourt de l'Aveyron</p> <p>Fruit de saison de Boyne</p>		<p>Melon duo </p> <p>Steak haché de bœuf sauce barbecue</p> <p>Pomme de terre wedges</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Mister Freeze</p> <p>Thé glacé</p>	<p>Salade de riz au thon</p> <p>Chips </p> <p>Tomme grise</p> <p>Flan vanille nappé au caramel</p> <p>Tarte Alsacienne aux pommes de Boyne </p>



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC








Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus

Semaine du 7 au 11 Septembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mortadelle	Tortis tricolores		Salade de pomme de terre échalote	Salade de tomates vinaigrette
Boulette au bœuf sauce poivrade 	Sauté de veau de l'Aveyron marengo 		Tarte courgette et cheddar 	Colin d'Alaska meunière
Boulgour	Carottes rondelles		Légumes aigre douce	Coquillettes et emmental râpée
Fromage frais demi-sel	Yaourt sucré		Pont L'Evêque 	Mousse au chocolat au lait
Fruit de saison de Boyne	Compote allégée tutti frutti		Biscuit de Savoie 	



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC






Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

A base de farine bio de la ferme de Roquecanude (Azinières)

Menus de la Semaine du 14 au 18 Septembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Céleri rémoulade		Maïs	Concombres vinaigrette
Haché au poulet au jus	Penne rigate et sauce bolognaise		Boulette de bœuf à la provençale	Saumonette et moules, sauce blanche
Brocolis	Emmental râpée		Semoule 	Carottes rondelles
Yaourt de l'Aveyron	Compote pomme fraise		Croûte noire	Gouda
Fruit de saison de Boyne			Gâteau aux myrtilles 	Gâteau aux pépites de chocolat 



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

A base de farine bio de la ferme de Roquecanude (Azinières)

Menus de la Semaine du 21 au 25 Septembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Nouvelle recette : Quinoa			
Chou blanc et dés de mimolette	Mousse de canard		Salade verte et dés d'Edam	Céleri râpée au fromage blanc
Yassa de poulet	Clafoutis aux courgettes, quinoa et brebis		Sauté de bœuf de l'Aubrac aux olives	Parmentier de thon à la provençale
Semoule	(plat complet)		Haricots verts à l'ail	(plat complet)
Yaourt sucré	Petit cotentin		Cantafrais	Coulommiers
Compote pomme cassis	Fruit de saison de Boyne		Gâteau au chocolat	Mister Freeze



Plat du chef



Nouvelle recette



Fromage AOC



Fromage AOP

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

A base de farine bio de la ferme de Roquecanude (Azinières)