

semaine du 6 septembre au 10 septembre 2021

##

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
Entrée +15% lipides	Crudités		Crudités	Fréquence libre
Salami	melon		concombre & billes de fêtes	Taboulé F.M.
Saucisson à l'ail Saucisson sec	Salade de tomate - mimolette		Radis ronds au sel de Guérande LOC	Salade mexicaine
Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Fréquence libre		Poisson ≥ 70%	Plats protidiques P/L ≤ 1
Bœuf bourguignon LOC F.M.	Jambon braisé steak végétarien LOC VEG		Filet de merlu fondu de poireaux	Saucisse à l'oignon LOC
Légumes verts	Féculent		Féculent	Légumes verts
Petits pois/carottes bio	Pommes vapeur		Riz IGP	Carottes Vichy BIO
Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium
Rondelé nature BIO	Saint Paulin Camembert (30g) BIO		Fromage blanc aux fruits Velouté à la pulpe de fruits BIO	la belle tome AOP
Fréquence libre	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip		Dessert +15% Lipides	Fruit cru
Biscuits secs galette st michel LOC	Flan nappé caramel BIO		Pâtisserie maison F.M.	Fruit de saison

Vu, le Principal

Adjoint Gestionnaire

L'Infirmière

Responsable de production

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement



LUNDI 13 SEPTEMBRE AU VENDREDI 17 SEPTEMBRE 2021

##

LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Crudités	Fréquence libre		Crudités	Entrée +15% lipides
Betteraves à l'échalotes Concombre au yaourt nature	Œufs vinaigrette persillés Cœur de palmier		Carottes râpées vinaigrette Melon	Pâtés de campagne LOC Rillettes LOC
Fréquence libre	Fréquence libre		Poisson ≥ 70%	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)
Rôti de porc LOC	roti de dindonneau tomate végétarienne LAB		Filet de poisson frais	Steak frais LOC
Légumes verts	Féculent		Féculent	Légumes verts
Haricots verts BIO	frites		Blé	Ratatouille
Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium
Domaine de bresse AOP Maroilles AOP	Fromage blanc aux fruits bio		Chevretine (20g) BIO	Morbier AOP
Fréquence libre	Dessert +15% Lipides		Fruit cru	Fruit cru
Entremet chocolat F.M.	Marbré		Fruit de saison	Fruit de saison

Vu, le Principal

Adjoint Gestionnaire

L'Infirmière

Responsable de production

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement



LUNDI 20 SEPTEMBRE AU VENDREDI 24 SEPTEMBRE 2021

##

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Crudités	Fréquence libre		Crudités	Entrée +15% lipides
Salade de riz surimi Concombre crétois*	Riz -thon - mais - tomates Taboulé		Salade d'œuf mimosa Salade palmito	Feuilleté au fromage
Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Plats <70% de denrées protéiques		Poisson ≥ 70%	Fréquence libre
Bœuf bourguignon LOC	Pizza végétarienne F.M.		Filet de poisson frais	Sauté de canard
Légumes verts	Légumes verts		Féculent	Féculent
Garniture 4 légumes	Salade verte		Pommes vapeur	Pâtes au beurre
Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium		Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip
Velouté à la pulpe de fruits BIO LOC	Saint albray BIO Rondelé noix BIO		Camembert (30g) BIO	Yaourt aromatisé BIO
Fréquence libre	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Fruit cru
Biscuits secs	Fruit de saison		Pâtisserie maison F.M.	Fruit de saison

Vu, le Principal

Adjoint Gestionnaire

L'Infirmière

Responsable de production

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement



LUNDI 27 SEPTEMBRE AU 1 OCTOBRE 2021

##

LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1	VENDREDI 2
Crudités	Fréquence libre		Entrée +15% lipides	Crudités
Salade d'œuf mimosa	Salade Marco polo F.M.		Quiche aux fromages F.M.	concombre & billes de fêtes
Salade de tomate - thon - maïs F.M.	Salade strasbourgeoise F.M.		Poisson ≥ 70%	Duo de carotte - céleri
Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Fréquence libre		Filet de poisson frais	Plats protidiques P/L ≤ 1
Emincé de bœuf aux épices LOC	Sauté de dinde falafel LOC VEG		Féculent	Chipolatas Merguez
Légumes verts	Légumes verts		Riz IGP	Semoule de blé légumes couscous
Choux-fleurs gratinés	Carottes Vichy BIO		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium
Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium		Fromage blanc aux fruits BIO	Saint nectaire AOP
Brie AOP	Reblochon AOP		Dessert +15% Lipides	Fruit cru
Fruit cru	Fruit cru		Beignet chocolat	Fruit de saison
Fruit de saison	Fruit de saison			

Vu, le Principal

Adjoint Gestionnaire

L'Infirmière

Responsable de production

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement



LUNDI 4 OCTOBRE AU VENDREDI 8 OCTOBRE 2021

#

LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
Crudités	Fréquence libre		Fréquence libre	Crudités
Betteraves à l'échalotes <small>F.M.</small> Carottes râpée sauce citron <small>F.M.</small>	Taboulé aux crevettes <small>F.M.</small> Choux-fleurs vinaigrettes <small>F.M.</small>		Surimi Salade strasbourgeoise <small>F.M.</small>	Salade d'œuf mimosa Salade Francilienne <small>F.M.</small>
Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Plats <70% de denrées protéiques		Poisson ≥ 70%	Fréquence libre
Bœuf bourguignon <small>LOC</small>	Tortellini ricotta		Filet de poisson frais	Sauté de porc <small>LAB</small>
Féculent	Légumes verts		Féculent	Légumes verts
Frites	Salade verte		Purée de pommes de terre	Garniture 4 légumes
Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium
Emmental <small>AOP</small>	Velouté à la pulpe de fruits <small>LOC</small>		Camembert (30g) <small>BIO</small>	Brie <small>AOP</small>
Dessert +15% Lipides	Fréquence libre		Fruit cru	Fruit cru
Crème catalane <small>F.M.</small>	Compote de pommes		Fruit de saison	Fruit de saison

Vu, le Principal

Adjoint Gestionnaire

L'Infirmière

Responsable de production

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement



LUNDI 30 AOUT AU VENDREDI 3 SEPTEMBRE 2021

#

LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3
Crudités	Fréquence libre		Fréquence libre	Crudités
			Salade de pâtes Terrine de saumon	Betteraves à l'échalotes Carottes râpées vinaigrette
Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Poisson ≥ 70%		Plats protidiques P/L ≤ 1	Fréquence libre
			Cordon bleu	Sauté de porc LAB
Féculent	Légumes verts		Légumes verts	Féculent
			Haricots beurre	Purée de pommes de terre
Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium
			Cremeux de bourguignon AOP	Buche du pilat AOP
Dessert +15% Lipides	Fréquence libre		Fruit cru	Fruit cru
			Fruit de saison	Fruit de saison

Vu, le Principal

Adjoint Gestionnaire

L'Infirmière

Responsable de production

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement





AOC
Appellation
d'Origine
Contrôlée



AOP
Appellation
d'Origine
Protégée



BIO
Agriculture
Biologique



FM
Fait
Maison



IGP
Indication
Géographique
Protégée



LAB
Label
Rouge



LOC
Produit
Local



VEG
Végétarien