



Menus Elémentaire


Semaine du 04 au 08 Octobre 2021



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage	Salade battavia, tomate, maïs  Pomelos	Rosette, beurre Œuf dur mayonnaise	 Carottes rapées   Céleri rémoulade
Pilon de poulet rôti	 Capeletis au jambon, sauce au beurre (Maison des pâtes) Emmental râpé & parmesan râpé	Blanquette de veau	Filet de colin sauce vierge 
Purée d'haricots verts 		Riz 	Poêlée campagnarde
Yaourt fermier 	Chanteneige Brebis crème	Tome  	St Paulin 
Orange Raisin  	Flan vanille nappé caramel	Ananas frais Pomme  	Beignet au chocolat

Viande Bovine Française 

Fabrication maison 

Label Rouge 

Produit local 

Agriculture Biologique 
Du pair  est servi à tous les repas





























Menus Élémentaire

Semaine du 11 au 15 Octobre 2021

Tous fous du goût !!!

Epices & herbes fraîches


































LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre à la menthe 	Tartine normande 	Asperges, salade batavia, tomate Radis, beurre 	Feuilles de chêne, œufs durs, croûtons, lardons fumés sauce aneth 
Escalope de volaille  sauce crème ciboulette 	Beignets de poisson, citron	 Boulettes de bœuf sauce curry 	Rôti de porc au jus
 Tortis, emmental râpé	Purée de courgettes  	Semoule	Jeunes carottes au cumin 
Tome 	Emmental 	Fromage blanc 	Rondelé nature P'tit Louis
Crème dessert vanille, cannelle	Orange à la cannelle 	Raisin  Pomme  	Gâteau à l'ananas & aux épices 
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	



Menus Élémentaire

Semaine du 18 au 22 Octobre 2021



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Bruschetta 	 Carottes râpées   Melon Jaune	  Salade batavia, tomate, maïs  Salade chou chou	Bâtonnets de légumes   sauce fromage blanc ciboulette  Pomelos
Nuggets de poulet	Tagliatelles à la carbonara  Emmental râpé & parmesan râpé	Rôti de bœuf  au jus 	Omelette  au fromage 
Brocoli du chef  		Purée de pomme de terre	Petit pois carottes cuisinés
Edam Mimolette	Tome  	Six de savoie Chanteneige	Yaourt nature  
Pomme   Orange	Compote de pomme  Cocktail de fruits au sirop	Glace	Cake au chocolat 
Viande Bovine Française  Fabrication maison 	Label Rouge  Produit local 	Agriculture Biologique  Du pair  est servi à tous les repas	



Menus Élémentaire


Semaine du 25 au 29 Octobre 2021



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé   Boulgour aux petits légumes 	Salade du chef   Carottes râpées  		
Escalope viennoise	Sauté de porc marenco 	VACANCES DE LA TOUSSAINT	VACANCES DE LA TOUSSAINT
Gratin de potiron 	Riz		
Gouda 	Assortiment de fromage & laitages		
Ananas frais Pomme  	Assortiment de fruits		

Viande Bovine Française 

Fabrication maison 

Label Rouge 

Produit local 

Agriculture Biologique 
Du pair  est servi à tous les repas