

# MENUS DINERS



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

HORS D'OEUVRE

PLATS PRATIQUES

GARNITURES

PRODUITS LAITIERS

DESSERTS

Sardine à l'huile

Fajitas à l'émincé de dinde LR & mozzarella

Salade verte BI AB

Saint Paulin

Corbeille de fruits Dont pomme bio locale



Préparé en cuisine



Charolais



Porc francilin



Label Rouge



Local



Végétarien



AOP/AOC



Agriculture Biologique



Nouveauté



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées  
 BIO locales  
 En vinaigrette



Betteraves  
 vinaigrette

Salade flamenco  
 (SV, poivron,  
 mais, olives)

Concombre façon  
 tzatziki

PLATS PROTÉINÉS

Sauté de bœuf  
 charolais  
 aux olives



Filet de colin  
 lieu PMD  
 Sauce curry



Boulettes de bœuf  
 à l'orientale

Lasagnes épinards  
 ricotta



GARNITURES

Pommes de terre  
 cube rissolées

Petits pois

Duo de courgettes  
 émulsion d'huile  
 d'olive

PRODUITS LAITIERS

Fromage blanc  
 local nature



Buchette lait  
 mélange

Yaourt nature BIO



Montboissier

DESSERTS

Compote allégée  
 pomme banane

Corbeille de  
 fruits dont  
 Pomme bio locale



Cake au chocolat  
 ( farine bio  
 locale et œuf  
 plein )



Crème dessert  
 saveur vanille



Préparé en cuisine



Charolais



Porc francilien



Label Rouge



Local



Végétarien



AOP/AOC



Agriculture Biologique



Nouveauté

# MENUS DINERS



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

HORS D'OEUVRE

PLATS PRÉPARÉS

GARNITURES

PRODUITS LAITIERS

DESSERTS

Radis roses et beurre	Tomate BIO  Vinaigrette au basilic	Œuf dur mayonnaise (plein air)	Pizza tomate fromage (mozzarella, emmental)	
Croustillant de poisson et son quartier de citron	Cuisse de poulet  LR au jus	Roti de bœuf charolais  au jus	Moussaka   végétarienne	
Haricots verts	Poêlée d'été	Macaroni au blé semi complet BIO 		
Edam	Cantal AOP 	Yaourt de Sigy aromatisé 	Faisselle	
Semoule au lait	Mousse au chocolat au lait	Corbeille de fruits dont Pomme bio locale  	Corbeille de fruits dont Pomme bio locale  	

# MENUS DINERS



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

HORS D'OEUVRE

Salade de mâche et betteraves

Cake au thon (œuf plein air, farine BIO local)

Salade piémontaise

Tomate BIO concassée  
chips tortilla de maïs



PLATS PRÉPARÉS

Sauce aux fromages (emmental, bleu, mozzarella)

Sauté de bœuf charolais sauce poivrade

Filet de merlu PMD sauce fines herbes

Pizza reine (jambon, champignons)  
*Pizza emmental mozzarella*

GARNITURES

Fusilli BIO

Carottes persillées

Gratin de potimarron BIO local

Salade verte BIO

PRODUITS LAITIERS

Yaourt nature BIO

Cantal

Pointe de brie

Tomme blanche

DESSERTS

Compote pomme pêche allégée en sucre

Corbeille de fruits dont Pomme bio locale

Salade de fruits frais

Milk shake au chocolat (lait local)



Local



Végétarien



AOP/AOC



Agriculture Biologique



Nouveauté

# MENUS DINERS



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

HORS D'OEUVRE

PLATS PRÉPARÉS

GARNITURES

PRODUITS LAITIERS

DESSERTS

Tomates en vinaigrette	Crêpe emmental	Cubes de betteraves	Concombre sauce bulgare	
Cuisse de poulet LR aux herbes	Filet de poisson meunière PMD & son quartier de citron	Tortis BI  potiron carottes mozzarella	Cheeseburger de bœuf charolais	
Petits pois à l'étuvée	Brocolis béchamel		Frites Salade verte BI	
Emmental	Fromage blanc local nature	Bûche lait de mélange	Rondelé nature	
Crumble de pomme et poire au chocolat (farine bio locale)	Corbeille de fruits dont Pomme bio locale	Corbeille de fruits dont Pomme bio locale	Smoothie de pomme banane et framboise	

# MENUS DINERS



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

HORS D'OEUVRE

PLATS PROTIDIQUES

GARNITURES

PRODUITS LAITIERS

DESSERTS

   
Carottes râpées  
BIO locales à  
l'aneth

    
Cake au fromage  
(œuf plein air et  
farine bi locale)

   
Houmous sur pain  
toasté  
( pois chiche  
local)

  
Salade de tomate  
BIO  
vinaigrette



Filet de colin  
PMD  
Sauce ciboulette

Sauté de porc  
sauce aux  
Pruneaux    
*Sauté de dinde LR*  
*Sauce aux  
pruneaux*

Omelette à  
l'emmental  
(œuf plein air)

Boulette de soja  
sauce aigre douce

Pommes vapeur

Purée de carotte  
et pomme de terre

Piperade de  
légumes  

Poêlées chinoise

Montboissier

Edam  

Yaourt aromatisé  
bio de  
La bergerie  
nationale de  
Rambouill  

Coulommiers  



Préparé en cuisine



Charolais



Porc francais



Pêche durable



Label Rouge



Local



Végétarien



AOP/AOC



Agriculture Biologique



Nouveauté



Nouveauté

Mousse au  
chocolat

Corbeille de  
fruits dont

Corbeille de  
fruits dont

Milk shake à la  
noix de coco



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

HORS D'OEUVRE

 Cèleri râpée BIO  
mayonnaise

 Pois chiche local  
et tomates BI 

Champignons  
à la crème  
persillée

  Coleslaw au  
oignons frits  
(carottes et chou  
blanc locaux BIO)

PLATS PRATIQUES

 Steak haché de  
bœuf charolais  
sauce tomate

 Panés blé graines  
épinard

 Filet de hoki PMD  
sauce bretonne

 Croque monsieur  
au jambon  
*Croque monsieur  
au thon*



GARNITURES

 Pommes de terr  
grenailles  
locales

Fenouil braisé

 Purée d'épinard  
et pommes de  
terre

PRODUITS LAITIERS

Gouda

 Yaourt nature BIO

Petit fromage  
frais  
sucre

Camembert

DESSERTS

Crème dessert à  
la vanille

 Brownies  
(farine local   
et œuf plein air)

Corbeille de  
fruits dont  
Pomme bio local 

 Smoothie pomme  
orange

Préparé en  
cuisine

Charolais

Porc  
francilienLabel  
Rouge

Local



Végétarien



AOP/AOC

Agriculture  
Biologique

Nouveauté



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

HORS D'OEUVRE

Salade de  
concombre  
sauce raitaCrêpes à  
l'emmentalVelouté de patate  
douce  
et emmental râpéSaucisson rosette  
et cornichon  
Mousse de canard  
et cornichon

PLATS PRATIQUES

Dahl de lentilles  
corail localSauté d'agneau  
sauce marocaineEscalope de dinde  
LR  
au jus

Fishburger



GARNITURES

Riz BIO pilaf

Légumes couscous

Carotte au  
curcuma

Pommes noisette

PRODUITS LAITIERS

Montcadi croute  
noire

Yaourt aromatisé

Montboissier

Yaourt nature de  
la ferme de Si

DESSERTS

Compote tutti  
fruttiCorbeille de  
fruits dont  
Pomme bio localeFlan saveur  
chocolat

Pomme au four

Préparé en  
cuisine

Charolais

Porc  
francilinLabel  
Rouge

Local



Végétarien



AOP/AOC

Agriculture  
Biologique

Nouveauté