

Cycle 1		Semaine n°					
MENU A	Lundi 16/09	Mardi 17/09	Mercredi 18/09	Jeudi 19/09	Vendredi 20/09	Samedi 21/09	Dimanche 22/09
ENTREE	Salade composée (Pdt, mais, oignons, olive et œufs dur)	Soupe de melon	Salade de pâtes océane	Carottes rappées	Rosette et beurre	Macédoine au curry	Jambon cru et beurre
PLAT	Dinde à la moutarde l'ancienne	Courgette farcie et riz	Saucisse grillée, confit d'oignons et printanière de légumes	Fondant de poulet de Provence (aux olives et tomates)	Dos de colin crème à l'aneth	Echine de porc à la crème d'ail, pomme vapeur	Paupiette de lapin à la moutarde
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée méridionale			Semoule	Poêlée de légumes		Carottes nouvelles persillées
FROMAGE / LAITAGE	Pavé frais	Emmental	Mimolette	St paulin	Cantadou	Cantal	Tomme noire
DESSERT	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au café	Fruit de saison	Crème dessert praline	Millefeuille

MENU B	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
ENTREE	Bouquet de tomates cerises	Rillettes du mans et cornichon	Beignet de courgette	Feuilleté emmental	Betteraves à la bulgare	Bouquet gourmand (mache, chicoree et frisée)	Chou rappé et mayonnaise
PLAT	Fusillis sauce Arrabbiata à l'aubergine grillée	Pané de poissons aux 3 céréales	Rôti de bœuf froid	Œufs à la florentine	Macaronade	Tarte tomate et mozzarella	Gnocchis crème de pesto et parmesan
ACCOMPAGNEMENT		Duo d'haricots	Pomme Dauphine			Ratatouille	
FROMAGE / LAITAGE	Yaourt nature	Carré président	Kiri	Camembert	Petit suisse	Fromage blanc	Tartare au noix
DESSERT	Fruit de saison	Compote pomme pêche	Fromage blanc aromatisé	Salade de fruits	Beignet framboise	Fruit de saison	Compote et Spéculos

Constantes	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Potage	Velouté de pois cassé	Potage tomate à la provençale	Velouté de légumes variés	Potage courgette	Velouté Pdt brocolis	Potage Potiron	Velouté poivrons et pdt
ou	ou	ou	ou	ou	ou	ou	ou
Salade	Salade verte et tomates cerises	Salade verte et ses croutons	Salade verte et oignons frits	Salade verte et maïs	Salade verte et tomates cerises	Salade verte et ses croutons	Salade verte et oignons frits

Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, œufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.



quelque part en Provence

Cycle 2			Semaine n° 39		Du 23/09/2024 au 29/09/2024		
MENU A	Lundi 23/09	Mardi 24/09	Mercredi 25/09	Jeudi 26/09	Vendredi 27/09	Samedi 28/09	Dimanche 29/09
ENTREE	Radis et beurre	Taboulet à la menthe	Gaspacho maison	Paté en croute richelieu et cornichon	Salade de l'entilles à l'échalotte	Salade de concombre à la menthe	Salade verte
PLAT	Rougail de poulet et flageolets	Navarin de veau	Hachis parmentier	Andouillette sauce moutarde	Pavé de poisson à la bordelaise	Boulette d'agneau aux pruneaux	Parmentier de cabillaud à la crème d'ail
ACCOMPAGNEMENT		Poêlée rustique		Petit pois juste rôti	Pomme noisette	Semoule	
FROMAGE / LAITAGE	Petit moulé	Tomme blanche	Tartare ail et fines herbes	Samos	Bleu d'Auvergne	Petit suisse	Comté
DESSERT	Pêche au sirop	Yaourt panier aux fruits	Coupelle d'ananas au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Tarte abricot

MENU B	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
ENTREE	Terrine de campagne et olives	Melon	Salade de coco blanc et oignon rose	Duo de crudités	Salade catalane	Coleslaw	Mortadelle et olive verte
PLAT	Meunière de poissons	Tortellini ricotta épinards	Mixed grill (chipo, pilon et merguez)	Penné à la bolognaise	Moussaka	Marka de dinde	Viennoise de dinde
ACCOMPAGNEMENT	Brocolis persillés		Bohémienne			Blettes en béchamel	Salsifis persillés
FROMAGE / LAITAGE	Gouda	Kiri	St Paulin	Edam	Emmental	Mimolette	Faisselle
DESSERT	Liegeois vanille	Eclair chocolat	Mousse au citron	Gaufre et crème de marron	Crème dessert pistache	Compote pomme fraise	Fruit de saison

Constantes	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Potage	Velouté de pois cassé	Potage tomate à la provençale	Velouté de légumes variés	Potage courgette	Velouté Pdt brocolis	Potage Potiron	Velouté poivrons et pdt
Salade	Salade verte et tomates cerises	Salade verte et ses croutons	Salade verte et oignons frits	Salade verte et maïs	Salade verte et tomates cerises	Salade verte et ses croutons	Salade verte et oignons frits



Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, œufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Cycle 3			Semaine n° 40			Du 30/09/2024 au 06/10/2024	
MENU A	Lundi 30/09	Mardi 01/10	Mercredi 02/10	Jeudi 03/10	Vendredi 04/10	Samedi 05/10	Dimanche 06/10
ENTREE	Céleri remoulade	Salade de pois chiche marinés au cumin	Tian d'aubergine	Salade de concombre sauce bulgare	Jambon et beurre	Meli-mélo de crudités	Tarte tomates et mozzarella
PLAT	Poissons pané aux 3 céréales	Chipolatas et pomme saladaise	Confit d'agneau	Poulet rôti, jus au thym	Filet de lieu à l'anis, Riz	Aubergine parmesane	Paleron confit
ACCOMPAGNEMENT	Julienne de légumes juste à l'huile d'olive		Coco blanc au thym	Petit pois et jeune carotte à l'huile d'olives			Gratin dauphinois
FROMAGE / LAITAGE	Cabrette	Yaourt nature	Petit suisse	Emmental	Faisselle	Pavé frais	Roquefort
DESSERT	Fian chocolat	Eclair vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme et banane	Fruit de saison	Bavarois aux fruits rouges

MENU B	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
ENTREE	Mousse de canard	Salade de tomate à l'échalotte	Melon de cavaillon	Bouquet de mache, Roquette, pousse épinard	Terrine de poisson sauce cocktail	Feuilleté à la viande	Salade de boulgour et quinoa à la méditerranéenne
PLAT	Poulet aux curry	Effilochée de palette à la diable	Quiche Lorraine	Gnocchis au jambon	Roulé au fromage	Cordon bleu	Quenelle de brochet sauce homardine
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour	Haricots verts et oignons confits	Endives braisées		Printanière de Légumes	Flageolet au jus	Légumes campagnards
FROMAGE / LAITAGE	Gouda	Coulommiers	Tartare ail et fines herbes	Rondelé aux noix	Samos	Edam	Tomme blanche
DESSERT	Fruit de saison	Riz au lait	Salade de fruits	Fromage blanc et crème de marron	Tarte au citron	Mousse au chocolat	Fruit de saison

Constantes	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Potage	Velouté de pois cassé	Potage tomate à la provençale	Velouté de légumes variés	Potage courgette	Velouté Pdt brocolis	Potage Potiron	Velouté poivrons et pdt
Salade	Salade verte et tomates cerises	Salade verte et ses croutons	Salade verte et oignons frits	Salade verte et maïs	Salade verte et tomates cerises	Salade verte et ses croutons	Salade verte et oignons frits

Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, œufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.



Cycle 4			Semaine n° 41		Du 07/10/2024 au 13/10/2024		
MENU A	Lundi 07/10	Mardi 08/10	Mercredi 09/10	Jeudi 10/10	Vendredi 11/10	Samedi 12/10	Dimanche 13/10
ENTREE	Remoulade de celeri et pomme rôtie	Terrine de campagne et cornichon	Melon	Champignon à la grecque	Bouquet de crudités	Radis et beurre	Pizza Royale
PLAT	Fondant de dinde à la noix de coco	Tarte méditerranéenne	Couscous (Boulette d'agneau, merguez, carotte, navet et courgette)	Jambon roti et jus au thym	Rouille de seiche	Chili con carne	Bœuf à la provençale
ACCOMPAGNEMENT	Courgettes au cumin et raisin sec	Haricots beurre persillés	Semoule	Poêlée de légumes façon rustique	Pdt safrané		Pommes grenailles
FROMAGE / LAITAGE	Cantal	Saint nectaire	Emmental	Pavé frais	Leardamer	Edam	Fromage de chèvre
DESSERT	Fruit de saison	Coupelle de fruits au sirop	Tarte noix de coco	Fruit de saison	Compote pomme-canelle	Liégeois vanille	Opéra

MENU B	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
ENTREE	Beignet chouffleur	Carottes râpées	Mousse de foie et olives	Bouquet de salade	Saucisson à l'aïl et olives	Fenouil rapé en salade	Paté en croute Richelieu
PLAT	Parmentier de poissons	Poulet à la Sicilienne et farfalles	Cordon bleu	Tomate farcie et riz	Gratin de chouffleur au jambon	Traditionnel Croque monsieur maison	Pané de poisson aux 3 céréales
ACCOMPAGNEMENT			Carottes persillées			Petit pois du potager	Brocolis persillés
FROMAGE / LAITAGE	Chantailou	Rondelé	Fromage blanc	Tomme noire	Six de Savoie	Cervelle de canut	Yaourt nature
DESSERT	Liégeois café	Beignet au chocolat	Fruit de saison	Mousse chocolat	Fruit de saison	Arlequin de fruits au sirop	Fruit de saison

Constantes	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Potage	Velouté de pois cassé	Potage tomate à la provençale	Velouté de légumes variés	Potage courgette	Velouté Pdt brocolis	Potage Potiron	Velouté poivrons et pdt
Salade	Salade verte et tomates cerises	Salade verte et ses croutons	Salade verte et oignons frits	Salade verte et maïs	Salade verte et tomates cerises	Salade verte et ses croutons	Salade verte et oignons frits



Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, œufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Cycle 5		Semaine n° 42			Du 14/10/2024 au 20/10/2024		
MENU A	Lundi 14/10	Mardi 15/10	Mercredi 16/10	Jeudi 17/10	Vendredi 18/10	Samedi 19/10	Dimanche 20/10
ENTREE	Pois chiche au cumin	Salade de concombre fromage blanc et aneth	Mache et dès d'emmental	Feuilleté de la mer	Rosette et beurre	Panier de tomates cerises	Melon
PLAT	Jambon à la moutarde	Boudin noir aux pommes	Lasagne bolognaise	Courgette farcie	Filet de merlu au citron confit et pommes vapeur	Mixed grill (chipo et merguez)	Bourride du pêcheur
ACCOMPAGNEMENT	Epinard à la crème	Purée		Poêlée 3 céréales			
FROMAGE / LAITAGE	Bleu	St Paulin	Petit moulé	Gouda	Kiri	Fromage blanc	Comté
DESSERT	Fruit de saison	Riz au lait	Fruit de saison	Arlequin de fruits	Fruit de saison	Pêche au sirop	Forêt noire



MENU B	Lundi (repas froid)	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
ENTREE	Cœur de frisée et croûtons	Rillettes et cornichon	Terrine aux 3 légumes mayonnaise au citron	Coleslaw	Mesclun	Terrine de campagne	Chou blanc rappé mayonnaise et raisin sec
PLAT	Gnocchis gratinés au roquefort	Poulet pané et fri (finger food)	Œufs au plat	Parmentier au potiron	Quiche lorraine	Gratin de courgette à la ricotta	Cordon bleu
ACCOMPAGNEMENT		Fenouil braisé	Ratatouille		Petit pois et jeunes carottes		Poêlée villageoise
FROMAGE / LAITAGE	Yaourt aromatisé	Emmental	Chantailou	Babybel	St moret	Brie	Fromage frais aux noix
DESSERT	Tartare de fruits au sirop	Fruit de saison	Tarte au pomme	Fruit de saison	Compote pomme banane	Fruit de saison	Fruit de saison

Constantes	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Potage	Velouté de pois cassé	Potage tomate à la provençale	Velouté de légumes variés	Potage courgette	Velouté Pdt brocolis	Potage Potiron	Velouté poivrons et pdt
Salade	Salade verte et tomates cerises	Salade verte et ses croûtons	Salade verte et oignons frits	Salade verte et maïs	Salade verte et tomates cerises	Salade verte et ses croûtons	Salade verte et oignons frits



Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, œufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Cycle 6			Semaine n° 43		Du 21/10/2024 au 27/10/2024		
MENU A	Lundi 21/10	Mardi 22/10	Mercredi 23/10	Jeudi 24/10	Vendredi 25/10	Samedi 26/10	Dimanche 27/10
ENTREE	Piémontaise marine	Salami et olive verte	Aubergine provençale	Salade composée	Salade de tomate à la grecque	Salade verte et croutons	Tapenade et ses croutons
PLAT	Boules de bœuf pizzaïolo et fusillis	Cuisse de Poulet grillée	Araignée de porc confite et coco blanc au romarin	Paupiette de lapin sauce grand-mère	Dos de Merlu sauce mouclade d'Aunis	Tripe à la mode de Caen, pomme vapeur	Bœuf à l'anchois
ACCOMPAGNEMENT		Purée de choufleur - pomme de terre		Carottes persillées	Riz		Polenta
FROMAGE / LAITAGE	Emmental	Tomme blanche	Samos	Cabrette	Yaourt nature	Mimolette	Roquefort
DESSERT	Fruit de saison	Salade de fruits	Fruit de saison	Beignet au sucre	Fruit de saison	Ananas frais	Chou à la crème

MENU B	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
ENTREE	Bouquet de Mesclun	Salade de betterave à l'échalotes	Fenouil aux pommes	Terrine de poisson sauce cocktail	Duo de charcuterie	Tian de courgette	Pâté de tête et cornichon
PLAT	Filet de colin au chorizo	Omelette persillée et frita au pomme de terre	Escalope de volaille viennoise	Penne à la carbonara	Tarte 3 Fromage	Pavé de saumon sauce vierge	Gratin de brocolis au jambon
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée 4 légumes		Duo d'haricots		Julienne de légumes		
FROMAGE / LAITAGE	Petit suisse	Kiri	Gouda	Vache qui rit	Camembert	Faisselle	Petit moulé
DESSERT	Compote pomme pruneaux	Cake au pepite de chocolat	Liégeois café	Fruit de saison	Poire au chocolat	Compote pomme	Fruit de saison

Constantes	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Potage	Velouté de pois cassé	Potage tomate à la provençale	Velouté de légumes variés	Potage courgette	Velouté Pdt brocolis	Potage Potiron	Velouté poivrons et pdt
Salade	Salade verte et tomates cerises	Salade verte et ses croutons	Salade verte et oignons frits	Salade verte et maïs	Salade verte et tomates cerises	Salade verte et ses croutons	Salade verte et oignons frits



Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, œufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.