



portage simplifié

Du 01/09/2025 au 07/09/2025

Etablissement :

JEANNE D'ARC

	LA RENTREE				REPAS VEGETARIEN				MERCREDI 03/09/2025				JEUDI 04/09/2025				VENDREDI 05/09/2025				SAMEDI 06/09/2025				DIMANCHE 07/09/2025											
	LUNDI 01/09/2025				MARDI 02/09/2025																															
Dejeuner																																				
Entrée													Concombres tomates et maïs vinaigrette				Pommes de terre façon piémontaise																			
																					Rillettes cornichons				Tomates nature											
																					Betteraves HVE nature				Salade fraîcheur											
Constantes									ENTREE DU CHEF				ENTREE DU CHEF				ENTREE DU CHEF																			
Plat protidique													Palette de porc à la dijonnaise				Gratiné de poisson au fromage MSC																			
																					Boulettes d'agneau sauce tomate				Rôti de dinde à l'estragon											
																					Omelette forestière				Pintade rôtie au jus											
Constantes									PLAT DU CHEF				PLAT DU CHEF				PLAT DU CHEF																			
Accompagnement													Coquillettes				Epinards branche HVE à la crème																			
																					Haricots beurre				Semoule HVE											
																					Gratin dauphinois				Pommes rôtis											
Constantes									GARNITURE DU CHEF				GARNITURE DU CHEF				GARNITURE DU CHEF																			
Produit laitier									FROMAGE				Cantafrais				Mimolette																			
													Petit suisse sucré				Yaourt velouté aux fruits																			
Dessert									DESSERT DU CHEF				Fruit frais				Cake pépites de chocolat																			
																					Crème dessert vanille				Fruit frais											
																					Eclair au café				Fromage blanc aromatisé aux fruits											

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :
 Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise
 Plat protidiques Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature
 Garnitures Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).



		REPAS VEGETARIEN																															
		LUNDI 08/09/2025				MARDI 09/09/2025				MERCREDI 10/09/2025				JEUDI 11/09/2025				VENDREDI 12/09/2025				SAMEDI 13/09/2025				DIMANCHE 14/09/2025							
Déjeuner																																	
Entrée	Salade chopksa					Salade de pommes de terre vinaigrette ciboulette									Macédoine à la parisienne					Salade César													
	Crêpe au fromage					Emincé bicolore									Salade Parisienne					Œuf dur et dosette mayonnaise													
	Tomates nature					Pomelos									Pâté de campagne HVE					Tomate crevettes sauce cocktail													
Constantes	ENTREE DU CHEF					ENTREE DU CHEF					ENTREE DU CHEF					ENTREE DU CHEF					ENTREE DU CHEF												
Plat protidique	Pâtes Napolitaine de légumes et fromage (plat complet)					Jambon HVE persillade									Boeuf mironton VBF					Colin pané MSC													
	Marengo de volaille					Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate									Jambon blanc HVE froid					Pilons de poulet au paprika													
	Cervelas campagnard					Andouillette nature									Côte de porc nature					Poule au muscadet													
Constantes	PLAT DU CHEF					PLAT DU CHEF					PLAT DU CHEF					PLAT DU CHEF					PLAT DU CHEF												
Accompagnement						Duo de carottes jaunes et oranges									Purée de pommes de terre					Printanière de légumes													
	Navets braisés					Blé pilaf									Poêlée Parisienne					Coquillettes													
	Gratin dauphinois					Pommes rissolées									Haricots blancs à la tomate					Pommes lamelle vapeur HVE													
Constantes	GARNITURE DU CHEF					GARNITURE DU CHEF					GARNITURE DU CHEF					GARNITURE DU CHEF					GARNITURE DU CHEF												
Produit laitier	Camembert					Yaourt nature et dosette de sucre					FROMAGE				Yache picon					Yaourt aromatisé													
	Fromage blanc nature et dosette de sucre					Emmental									Petit suisse sucré					Bûchette de chèvre mélange													
Dessert	Mousse chocolat au lait					Fruit frais					DESSERT DU CHEF				Flan parisien					Liégeois chocolat													
	Fruit frais					Crème dessert caramel									Fruit frais					Fruit frais													
	Chou à la vanille					Beignet framboise									Yaourt aromatisé					Fromage blanc aromatisé aux fruits													

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées : Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise

Plat protidique: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature

Garnitures : Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Salade chopksa: concombre, fromage type mozza,oignon, tomate, sauce salade
 salade marco polo: tortis couleur, mayonnaise, surimi, poivron, mais, tomate
 Salade cesar: salade verte, crouton, tomate, des de filet de poulet
 salade de riz a la parisienne: riz, champignon, mayonnaise, des de jambon, petit pois, tomate
 emincé bicolore: carotte rapée, celeri rapé, mayonnaise
 macedoine parisienne: macedoine mayonnaise et pomme de terre

		LUNDI 15/09/2025				MARDI 16/09/2025				MERCREDI 17/09/2025				REPAS VEGETARIEN JEUDI 18/09/2025				VENDREDI 19/09/2025				SAMEDI 20/09/2025				DIMANCHE 21/09/2025			
Déjeuner	Entrée	<u>Salade de penne vinaigrette et pesto</u>				<u>Carottes HVE râpées nature</u>						<u>Salade chinoise</u>				<u>Concombres tomates et maïs vinaigrette</u>													
		Champignons à la grecque				Salade de riz poivrons maïs tomate concombres						Salade de pommes de terre rémoulade				Taboulé													
		Œuf dur et dosette mayonnaise				Salade de haricots blancs au basilic						Salade sojanade				Salade d'artichauts choux fleurs et tomates													
		ENTREE DU CHEF				ENTREE DU CHEF				ENTREE DU CHEF				ENTREE DU CHEF				ENTREE DU CHEF											
Plat protidique	Constantes	<u>Cordon bleu de volaille</u>				<u>Rôti de porc HVE au jus</u>						<u>Œufs durs Florentine (plat complet)</u>				<u>Marmite de poisson à l'oselle</u>													
		Saute de porc HVE à l'estragon				Brandade de poisson (plat complet)						Saucisse de Toulouse HVE grillée				Rôti de dinde moutarde à l'ancienne													
		Haut de cuisse de poulet à l'américaine				Cuisse de canette à l'orange						Crêpinette de dinde aux olives				Escalope de volaille forestière													
		PLAT DU CHEF				PLAT DU CHEF				PLAT DU CHEF				PLAT DU CHEF				PLAT DU CHEF											
Accompagnement	Constantes	<u>Petits pois</u>				<u>Pommes lamelle persillées HVE</u>								<u>Carottes aux épices</u>															
		Semoule HVE				Salade verte						Poêlée de légumes				Riz nature													
		Gratin de côtes de blettes				Spaghettis						Piperade				Poêlée Forestière													
		GARNITURE DU CHEF				GARNITURE DU CHEF				GARNITURE DU CHEF				GARNITURE DU CHEF				GARNITURE DU CHEF											
Produit laitier	<u>Fromage blanc nature et dosette de sucre</u>				<u>Croc'lait</u>				<u>FROMAGE</u>				<u>Coulommiers</u>				<u>Fraidou</u>												
	Fripon				Petit suisse sucré						Petit suisse aux fruits				Yaourt nature et dosette de sucre														
Dessert	<u>Semoule au lait</u>				<u>Dessert lacté caramel</u>				<u>DESSERT DU CHEF</u>				<u>Fruit frais</u>				<u>Cake marbré</u>												
	Fruit frais				Fruit frais						Crème dessert praliné				Fruit frais														
	Eclair au café				Tarte bourdaloue						Donut's				Fromage blanc aromatisé aux fruits														

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées : Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise

Plat protidique: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature

Garnitures : Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

salade du puy: lentille, vinaigrette, échalote

salade chinoise: carottes rapée, sauce salade, germe de soja



		LUNDI 22/09/2025	MARDI 23/09/2025	MERCREDI 24/09/2025	REPAS VEGETARIEN JEUDI 25/09/2025	VENREDI 26/09/2025	SAMEDI 27/09/2025	DIMANCHE 28/09/2025
Déjeuner								
	Entrée	Carottes HVE râpées nature	Salade de pomme de terre nicoise		Concombre bulgare	Potage de légumes et pommes de terre		
		Salade de pois chiches à l'orientale	Macédoine mayonnaise		Friand au fromage	Médailon de surimi dosette de mayonnaise		
		Choux fleurs vinaigrette	Salade de riz tomates maïs vinaigrette		Choux rouges pommes et raisins	Tomate melon et feta		
Constantes	ENTREE DU CHEF	ENTREE DU CHEF	ENTREE DU CHEF	ENTREE DU CHEF	ENTREE DU CHEF			
Plat protidique	Saucisse de Toulouse HVE aux lentilles (plat complet)	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème d'asperge		Couscous végétarien aux pois chiches	Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé			
	Boulettes de boeuf sauce provençale	Nugget's de poisson		Poulet à l'indienne	Curry de porc			
	Escalope de volaille vallée d'auge	Cordon bleu de volaille		Marengo de volaille	Nugget's de volaille			
	Constantes	PLAT DU CHEF	PLAT DU CHEF	PLAT DU CHEF	PLAT DU CHEF	PLAT DU CHEF		
Accompagnement		Haricots verts		Semoule HVE	Purée de pommes de terre			
	Jardinière de légumes avec pommes de terre	Farfalles sauce tomate		Céleri braisé	Courgettes provençale			
	Pâtes	Carottes persillées		Macaronis	Flageolets			
	Constantes	GARNITURE DU CHEF	GARNITURE DU CHEF	GARNITURE DU CHEF	GARNITURE DU CHEF	GARNITURE DU CHEF		
Produit laitier	Saint paulin	Petit suisse sucré	FROMAGE	Petit suisse aux fruits	Rondelé Ail et Fines Herbes			
	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Chantailou		Camembert	Yaourt nature et dosette de sucre			
Dessert	Mousse chocolat au lait	Fruit frais	DESSERT DU CHEF	Compote de pommes HVE	Clafoutis aux fruits rouges			
	Fruit frais	Riz au lait		Yaourt velouté aux fruits	Flan nappé caramel			
	Entremets au caramel	Tarte citron		Fruit frais	Fruit frais			

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise

Plat protidique: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature

Garnitures Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

salade de pate à l'indienne; tortis, vinaigrette, pomme cube, raisins secs, curry, carotte

Salade de pomme de terre nicoise: echalote, haricot vert, œuf dur, olive, thon, pomme de terre cube, tomate, sauce salade

Salade de pois chiche à l'orientale: carotte, curry, pois chiches, pomme, raisins secs, sauce salade

		LUNDI 29/09/2025				MARDI 30/09/2025				MERCREDI 01/10/2025				REPAS VEGETARIEN JEUDI 02/10/2025				VENDREDI 03/10/2025				SAMEDI 04/10/2025				DIMANCHE 05/10/2025			
Déjeuner	Entrée	Salade de pâtes maïs, tomates vinaigrette et pesto				Carottes HVE râpées, nature							Coleslaw HVE				Potage de légumes et pommes de terre												
		Céleri rémoulade				Cervelas nature							Taboulé				Œuf dur et dosette mayonnaise												
		Terrine de poisson mayonnaise				Macédoine mayonnaise							Betteraves HVE nature				Croissant au fromage												
		ENTREE DU CHEF				ENTREE DU CHEF				ENTREE DU CHEF				ENTREE DU CHEF				ENTREE DU CHEF											
Plat protidique	Constantes	Cordon bleu de volaille				Palette de porc à la diable							Nugget's de blé				Colin meunière MSC												
		Moussaka VBF et riz créole (plat complet)				Curry de poisson MSC à l'indienne							Boulettes de bœuf VBF sauce marenge				Paupiette de veau nature												
		Roti de dinde à la crème				Colombo de volaille							Steak haché VBF sauce Poivre				Pintade rôtie au jus												
		PLAT DU CHEF				PLAT DU CHEF				PLAT DU CHEF				PLAT DU CHEF				PLAT DU CHEF											
Accompagnement	Constantes	Printanière de légumes				Pommes lamelle vapeur HVE							Coquillettes				Gratin dauphinois												
						Panais braisé							Haricots plats ail et persil				Piperade												
		Haricots verts				Farfalles							Purée de pommes de terre				Poêlée villageoise												
		GARNITURE DU CHEF				GARNITURE DU CHEF				GARNITURE DU CHEF				GARNITURE DU CHEF				GARNITURE DU CHEF											
Produit laitier	Gouda				Fromage blanc aromatisé aux fruits				FROMAGE				Carré liguéil				Vache qui rit												
	Yaourt nature et dosette de sucre				Brie pointe								Yaourt aromatisé				Petit suisse aux fruits												
Dessert	Liégeois vanille				Mousse chocolat au lait				DESSERT DU CHEF				Fruit frais				Cake au citron												
	Fruit frais				Fruit frais								Dessert lacté vanille				Crème dessert caramel												
	Riz au lait				Muffin aux raisins								Gâteau basque				Fruit frais												

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées : Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise

Plat protidique: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature

Garnitures : Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Coleslaw : chou blanc, carotte rapée, mayonnaise

Salade de blé provençale: blé, sauce salade, brunoise de légumes provençale, tomate



		LUNDI 06/10/2025	MARDI 07/10/2025	MERCREDI 08/10/2025	REPAS VEGETARIEN JEUDI 09/10/2025	VENREDI 10/10/2025	SAMEDI 11/10/2025	DIMANCHE 12/10/2025
Déjeuner								
Entrée	Betteraves HVE nature		Salade de pois chiche au cumin		Potage de légumes et pommes de terre	Crêpe au fromage		
	Blé Andalouse		Macédoine mayonnaise		Salade de pommes de terre au pesto	Carottes HVE râpées nature		
	Brocolis vinaigrette		Taboulé		Emincé bicolore HVE	Salade de riz nordique		
Constantes	ENTREE DU CHEF	ENTREE DU CHEF	ENTREE DU CHEF	ENTREE DU CHEF	ENTREE DU CHEF	ENTREE DU CHEF		
Plat protidique	Saucisses aux lentilles (Plat complet)		Normandin de veau sauce barbecue		Chili végétarien aux haricots rouges	Colin pané MSC		
	Poulet rôti au jus		Dos de colin MSC sauce cressonnette		Merguez sauce Basquaise	Escalope de volaille moutarde à l'ancienne		
	Poularde sauce suprême		Paleron de boeuf sauce bordelaise		Saucisse aux choux (plat complet)	Noix de joué de porc au miel		
Constantes	PLAT DU CHEF	PLAT DU CHEF	PLAT DU CHEF	PLAT DU CHEF	PLAT DU CHEF	PLAT DU CHEF		
Accompagnement			Butternuts et carottes		Riz nature	Ratatouille		
	Poêlée campagnarde		Macaronis		Choux fleurs nature	Pommes lamelle vapeur HVE		
	Pommes sautées		Gratin de brocolis, choux fleurs, pommes de terre, béchamel			Purée de céleri aux pommes		
Constantes	GARNITURE DU CHEF	GARNITURE DU CHEF	GARNITURE DU CHEF	GARNITURE DU CHEF	GARNITURE DU CHEF	GARNITURE DU CHEF		
Produit laitier	Petit suisse sucré		Mimolette	FROMAGE	Meule du pays de Bray BIO	Petit suisse aux fruits		
	Bûchette de chèvre mélange		Yaourt aromatisé		Fromage blanc nature et dosette de sucre	Rondelé		
Dessert	Novly vanille		Compote de pommes coing coupelle	DESSERT DU CHEF	Fruit frais	Gâteaux aux pommes		
	Fruit frais		Crème dessert caramel		Poire au sirop	Fruit frais		
	Chou à la vanille		Paris Brest		Eclair au chocolat	Fromage blanc confiture		

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise

Plat protidique: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature

Garnitures Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Blé andalouse: blé, œuf dur, olive, tomate, sauce salade salade sombrero
 salade des champs: petit pois, chou fleur, tomate, sauce salade
 Salade de pate a l'italienne: des de jambon, poivrons, sauce salade, tomate, tortis

LA SEMAINE DU GOUT

		REPAS VEGETARIEN						
Déjeuner		LUNDI 13/10/2025	MARDI 14/10/2025	MERCREDI 15/10/2025	JEUDI 16/10/2025	VENDREDI 17/10/2025	SAMEDI 18/10/2025	DIMANCHE 19/10/2025
Entrée		Saucisson ail	Raïta de betteraves		Carottes râpées HVE vinaigrette à la manque	Potage cresson pdt		
		Chou blanc au fromage	Boullgour au thon		Crêpe au fromage	Salade de riz poivrans mais tomate concombres		
		Pommes de terre vinaigrette échalotes	Salade sojanade		Paté de lapin cornichons	Terrine de st Jacques sauce crème		
	Constantes	ENTREE DU CHEF	ENTREE DU CHEF	ENTREE DU CHEF	ENTREE DU CHEF	ENTREE DU CHEF		
Plat protidique		Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la crème	Riz cantonais Végétarien (plat complet)		Céleri crémeux façon risotto et saucisse grillée (plat complet)	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales		
		Rôti de porc HVE sauce charcutière	Tarte aux poireaux (plat complet)		Tajine de volaille aux fruits secs	Paupiette de veau aux petits oignons		
		Accras de poisson	Marmite de Colin MSC Alsacienne		Gratin de Blettes lardons et jambon (plat complet)	Rôti de dinde chasseur		
	Constantes	PLAT DU CHEF	PLAT DU CHEF	PLAT DU CHEF	PLAT DU CHEF	PLAT DU CHEF		
Accompagnement		Jeunes carottes persillées				Patates douces et butternut aux épices		
		Purée de céleri	Salade verte		Courgettes à l'ail	Pommes lamelle persillées HVE		
		Pommes de terre fondantes	Brocolis			Poêlée campagnarde		
	Constantes	GARNITURE DU CHEF	GARNITURE DU CHEF	GARNITURE DU CHEF	GARNITURE DU CHEF	GARNITURE DU CHEF		
Produit laitier		Camembert	Fromage blanc aromatisé aux fruits	FROMAGE	Mimolette	Yaourt aromatisé		
		Yaourt aromatisé	Petit cotentin Ail et fines herbes		Fromage blanc nature et dosette de sucre	Chanteneige		
Dessert		Compote de pomme pêche	Novly chocolat	DESSERT DU CHEF	Compote pomme abricot HVE	Blueberry Cake		
		Fruit frais	Fruit frais		Crème dessert vanille	Fruit frais		
		Tarte abricots	Beignet chocolat noisette		Fruit frais	Mousse au café		

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise

Plat protidique: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature

Garnitures Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).



portage simplifié

Du 20/10/2025 au 26/10/2025

Etablissement :

VACANCES ZONE A, B, C

	LUNDI 20/10/2025	MARDI 21/10/2025	MERCREDI 22/10/2025	REPAS VEGETARIEN JEUDI 23/10/2025	VENDREDI 24/10/2025	SAMEDI 25/10/2025	DIMANCHE 26/10/2025
Dejeuner							
Entrée							<u>Taboulé</u>
							Salade de haricots blancs Tourangelte
							Cerveles tranché
Constantes							
Plat protidique							<u>Dos de colin MSC sauce tomate</u>
							Gratin de pâtes au jambon et pesto
							Beignets au calamar nature
Constantes							
Accompagnement							<u>Jeunes carottes aux épices</u>
							PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET
							Epinards branche HVE à la crème
Constantes							
Produit laitier							<u>Fromage du jour (entier)</u>
							Laitage du jour
Dessert							<u>Fruit frais</u>
							Flan nappé caramel
							Cake poires chocolat

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées : Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise

Plat protidique: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature

Garnitures : Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

salade americaine: salade verte, tomate, maïs, fromage

Emince bicolore: carotte rapée, celeri rapé, vinaigrette

salade de blé provençale: blé, brunoise provençale, sauce salade, tomate

salade de pate à l'indienne: tortis, carotte, pomme, raisins secs, curry

gratin de brocolis: brocoli, bechamel



portage simplifié

Du 27/10/2025 au 02/11/2025

Etablissement :

VACANCES ZONE A, B, C

	LUNDI 27/10/2025	REPAS VEGETARIEN		MERCREDI 29/10/2025	JEUDI 30/10/2025	VENDREDI 31/10/2025	SAMEDI 01/11/2025	DIMANCHE 02/11/2025
Dejeuner								
Entrée								
Constantes								
Plat protidique								
Constantes								
Accompagnement								
Constantes								
Produit laitier								
Dessert								

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées : Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise

Plat protidique: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature

Garnitures : Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

boutgour à la provençale: basilic, boutgour, sauce salade, brunoise provençale
 salade de quinoa: sauce salade, quinoa, batonniere de legumes, maïs, tomate
 salade de celeri arquin: celeri remoulade, concombre, maïs, tomate, mayonnaise

		LUNDI 03/11/2025	MARDI 04/11/2025	MERCREDI 05/11/2025	REPAS VEGETARIEN JEUDI 06/11/2025	VENREDI 07/11/2025	SAMEDI 08/11/2025	DIMANCHE 09/11/2025
Déjeuner								
Entrée	Chou blanc vinaigrette		Pommes de terre au thon		Potage de légumes et pommes de terre	Salade Happy		
	Mortadelle		Salade des champs (choux fleurs tomates cube petits pois sauce salade)		Salade de blé aux p'tits légumes	Œuf dur et dosette mayonnaise		
	Salade de pâtes vinaigrette et pesto		Saucisson ail		Œuf dur et dosette mayonnaise	Salade russe		
Constantes	ENTREE DU CHEF	ENTREE DU CHEF	ENTREE DU CHEF	ENTREE DU CHEF	ENTREE DU CHEF	ENTREE DU CHEF		
Plat protidique	Pilons de poulet NOUVELLE AGRICULTURE tex mex		Gratin de choux fleurs et poisson à la bretonne (plat complet)		Emincé de pois et blé à la tomate	Dos de colin MSC sauce Bordelaise		
	Rôti de dinde FR au jus		Palette de porc madras		Tajine de merguez	Saute de porc aux p'tits oignons HVE		
	Tripes à la mode de Caen		Sauté de volaille à l'aigre douce		Paleron de boeuf au bleu	Cuisse de pintade aux raisins		
Constantes	PLAT DU CHEF	PLAT DU CHEF	PLAT DU CHEF	PLAT DU CHEF	PLAT DU CHEF	PLAT DU CHEF		
Accompagnement	Frites au fourx OU Frites friteuses				Semoule HVE	Riz nature		
	Ratatouille		Purée de patate douce		Printanière de légumes	Fondue de choux verts		
	Haricots verts		Poêlée de légumes		Gratin dauphinois	Pommes lamelle vapeur HVE		
Constantes	GARNITURE DU CHEF	GARNITURE DU CHEF	GARNITURE DU CHEF	GARNITURE DU CHEF	GARNITURE DU CHEF	GARNITURE DU CHEF		
Produit laitier	Fondu président		Camembert	FROMAGE	Rondelé	Yaourt aromatisé		
	Fromage blanc nature et dosette de sucre		Yaourt velouté aux fruits		Petit suisse sucré	Edam		
Dessert	Compote de pommes banane		Novly chocolat	DESSERT DU CHEF	Fruit frais	Entremet vanille		
	Fruit frais		Fruit frais		Semoule au lait	Compote pomme fraise		
	Beignet abricot		Compote de pêche coupelle		Tarte bourdaloue	Fruit frais		

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Constantes :

Entrées Carottes râpées nature OU Tomates nature OU Œuf dur dosette de mayonnaise

Plat protidique: Jambon blanc HVE froid OU Steak haché boeuf nature

Garnitures Purée de pommes de terre OU Coquillettes OU Haricots verts

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur).

Salade Happy: chou rouge, carotte, raisins secs, pommes, radis, sauce salade