



Semaine du 15 au 19 octobre 2018 - Déjeuner

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tartare  de tomates et maïs</p> <p>Chou rouge sauce mangue <i>(recette Michel Sarran)</i></p> <p>Pâté de foie </p> <p>Salade de cocos aux herbes</p>	<p>Salade de papillons  au pistou</p> <p>Salade de blé à la parisienne <i>(blé, tomate, emmental, jambon, persil)</i></p> <p>Salade douceur <i>(carottes, frisée, betterave, chou blanc)</i></p> <p>Salade mixte panachée <i>(salade emmental, tomate, œuf, persil)</i></p>	<p>Dips de carottes  sauce aneth</p> <p>Aïoli aux légumes  croquants</p> <p>Rillettes de sardines à la tomate</p> <p>Salade de riz  <i>(riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</i></p>	<p>Smoothie au céleri  et ketchup</p> <p>Mousse de tomate et fromage frais</p> <p>Salade croquante <i>(pomme, concombre, poivron vert, banane, emmental, tomate)</i></p> <p>Salade de pommes de terre <i>(pommes de terre, échalote, persil, tomate)</i></p>	<p>Salade verte</p> <p>Salade d'endives</p> <p>Assiette de charcuteries </p> <p>Salade de maïs <i>(maïs, tomate, salade, persil)</i></p>
<p>Paupiette de saumon</p> <p>Saucisse fumée </p>	<p>Bœuf bourguignon </p> <p>Cordon bleu </p>	<p>Bouchée à la reine </p> <p>Filet de poisson à la tunisienne </p>	<p>Gratin de Macaroni  au jambon</p> <p>Rôti de dinde au jus</p>	<p>Filet de lieu au pistou</p> <p>Paupiette de veau sauce charcutière</p>
<p>Riz de grand-mère</p> <p>Pêlé-mêlé provençal</p>	<p>Printanière de légumes</p> <p>Purée de pommes de terre</p>	<p>Courgettes Mexique </p> <p>Semoule</p>	<p>Macaroni</p> <p>Duo de haricots verts et beurre</p>	<p>Épinards à la crème</p> <p>Boullgour pilaf</p>
<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé Petit moulé ail et fines herbes Coulommiers</p>	<p>Edam Saint-Paulin Fraidou Yaourt nature sucré</p>	<p>Carré de l'Est Brie Cotentin Yaourt nature sucré</p>	<p>Fondu Président Rondelé nature Camembert Yaourt nature sucré</p>	<p>Petits suisses sucrés Bleu Gouda Yaourt nature sucré</p>
<p>Compote de pommes</p> <p>Pêche au sirop</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Bâtonnet de glace à la vanille </p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Palmiers</p> <p>Panna cotta au chocolat </p> <p>Mousse au citron</p>	<p>Flan nappé au caramel</p> <p>Entremets à la vanille</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Gâteau à la framboise </p>	<p>Salade de fruits</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de poires</p> <p>Neige aux myrtilles </p>	<p>Moelleux aux pommes  et spéculoos</p> <p>Gâteau au chocolat </p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Mousse au pain d'épices</p>

Plats préférés 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'Ici et d'ailleurs 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

