

MOIS : SEMAINE 36
SEMAINE DU : Lundi 1er au vendredi 5 septembre 2014

DEJEUNER	lundi, 1 septembre 2014	mardi, 2 septembre 2014	mercredi, 3 septembre 2014	jeudi, 4 septembre 2014	vendredi, 5 septembre 2014
Entrées au choix	pré-rentree	salade composée	salade de courgettes râpées au citron et curry	salade fraîcheur au jambon cru	salade cœur de palmier au maïs tomate œuf dur
				avocat sauce cocktail	betteraves aux pommes
Plats au choix		escalope de volaille à la crème et champignons	côte de porc	steack haché	filet de lieu sauce aigre
				coquelet aux herbes	saumon sauce hollandaise
Garnitures au choix		riz	tomates à la provençale	ratatouille	semoule
				haricots verts	fusilli des AHP
Produit laitier		gouda	fromage à plus de 150mg de calcium	kiri	yaourt aromatisé
Desserts au choix		raisin	flamby	beignet confiture	salade de mangue
				clafouti ananas maison	pastèque

DINER		mardi, 2 septembre 2014	mercredi, 3 septembre 2014	jeudi, 4 septembre 2014
Entrée			salade coleslaw	artichaut vinaigrette
Plat			tranche de gigot	escalope viennoise
Garniture			pomme paillason	panais au miel
Produit laitier			fromage à plus de 150mg de calcium	fromage à plus de 150mg de calcium
Dessert			compote de fruit	pomme royal gala

AHP : produit des Alpes de Haute Provence (carottes, oignon, salades, yaourt, fruits...)

prod.laitier	cuidités	protéine	crudités	féculets
--------------	----------	----------	----------	----------

MOIS :MAI SEMAINE 37
SEMAINE DU : Lundi 8 au vendredi 12 septembre 2014

Menu développement durable
(bio, local, commerce équitable)

DEJEUNER	lundi, 8 septembre 2014	mardi, 9 septembre 2014	mercredi, 10 septembre 2014	jeudi, 11 septembre 2014	vendredi, 12 septembre 2014
Entrées au choix	salade de pomme de terre	macédoine de légumes	salade de pâtes	concombre à la crème -bio-	croque monsieur
	tomate farcie au riz	salade bicolore chou-fleur/mache		carottes rapées -bio-	feuilleté au fromage
Plats au choix	steak grillé	filet de colin au citron vert	cuisse de canette confite	ravioli comté basilic -bio-	omelette fines herbes
	fricassée de lapin au romarin	poisson pané		sauté de porc sauce gismondas -bio-	paupiette de veau sauce marseillaise
Garnitures au choix	world mix marrakesh aux pépinettes	céréales bio	pôlée de champignons à l'ail	grinioc riz grillé safran - bio -	topinambours
	épinards aux pâtes crème fromagère	gnocchi sauce tomatée en accompagnement		légumes -bio-	carottes vichy
Produit laitier	yaourt vanille	fromage à plus de 150mg de calcium	fromage à plus de 150mg de calcium	yaourt nature bio	fromage à plus de 150mg de calcium
Desserts au choix	melon	prune	segments d'orange	pomme AHP au caramel	nectarine
	ananas	pêche		purée de fruits AHP - bio -	kiwi

DINER	lundi, 8 septembre 2014	mardi, 9 septembre 2014	mercredi, 10 septembre 2014	jeudi, 11 septembre 2014
Entrée	carottes râpées	quiche à la tomate	celeri remoulade	betteraves à la feta
Plat	spicy de poulet	œufs durs florentine	dos de cabillaud au chorizo	sauté de volaille aux pistaches
Garniture	frites	_____	délice de céréales bio	aubergines parmesanes
Produit laitier	fromage à plus de 150mg de calcium	fromage à plus de 150mg de calcium	fromage à plus de 150mg de calcium	fromage à plus de 150mg de calcium
Dessert	liegeois vanille	salade de fruits frais	fraises	pastèque

AHP : produit des Alpes de Haute Provence (carottes, oignon, salades, yaourt, fruits...)

prod.laitier	protéine	cuidités	crudités	féculents	produits gras ou sucrés
--------------	----------	----------	----------	-----------	-------------------------

MOIS : SEMAINE 38
SEMAINE DU : Lundi 15 au vendredi 19 septembre 2014

DEJEUNER	lundi, 15 septembre 2014	mardi, 16 septembre 2014	mercredi, 17 septembre 2014	jeudi, 18 septembre 2014	vendredi, 19 septembre 2014
Entrées au choix	ratatouille froide	salade verte surimi	avocat mayonnaise au curry	pizza aux fromages	duo de carotte et chou rapes aux raisins secs (biofinesse)
	macedoine	pamplemousse		bruschetta au jambon cru	radis beurre
Plats au choix	poisson sauce safran	filet de volaille kebbab	roti de veau d'agneau au thym	sauté d'agneau à la crème d'ail	chipolatas grillées
	filet de hoki meunière	brochette de bœuf marinées grillées sur place		sot l'y laisse de dinde	rôti de boeuf sauce chorizo
cœur de blé	cœur de blé	courgettes et champignons sautés	haricots beurre à l'ail	petits pois à la française	gnocchi
	polenta à l'ancienne			pomme de terre vapeur	torsades
	(sauce pesto en accompagnement)	poêlée arlésienne			
Produit laitier	fromage à plus de 150mg de calcium	fromage à plus de 150mg de calcium	faisselle	fromage à plus de 150mg de calcium	yaourt AHP
Desserts au choix	raisin	glaces	gateau de riz au caramel	melon jaune	compote
	salade de fruits frais			pomme granny smith	fruits au sirop

DINER	lundi, 15 septembre 2014	mardi, 16 septembre 2014	mercredi, 17 septembre 2014	jeudi, 18 septembre 2014
Entrée	courgettes rapées	céleri remoulade	chou rouge au vinaigre	asperges vertes a la moutarde
Plat	escalope de porc charcutière	sauté de veau minute jus	pâtes carbonara	filet de flétan beurre d'herbes
Garniture	Panaïs au miel	riz aux champignons	_____	gratin de brocolis
Produit laitier	fromage à plus de 150mg de calcium	fromage à plus de 150mg de calcium	yaourt nature	fromage à plus de 150mg de calcium
Dessert	chausson aux pommes	prunes	poire pochée	pomme golden

AHP : produit des Alpes de Haute Provence (carottes, oignon, salades, yaourt, fruits...)

prod.laitier	protéine	cuidités	crudités	féculents	produits gras ou sucrés
--------------	----------	----------	----------	-----------	-------------------------

MOIS : SEMAINE 39
SEMAINE DU : Lundi 22 au vendredi 26 septembre 2014

				MENU NORMAND	
DEJEUNER	lundi, 22 septembre 2014	mardi, 23 septembre 2014	mercredi, 24 septembre 2014	jeudi, 25 septembre 2014	vendredi, 26 septembre 2014
Entrées au choix	salade de pois chiche	salade composée	salade de tomate ciboulette vinaigrette moutarde	salade verte aux harengs marinés	soupe au pistou
	salade de pomme de terre	melon jambon cru		salade verte aux rillettes	salade bicolore mâche chou fleur
Plats au choix	boulettes forestières	spaghetti carbonara	tranche de gigot	omelette de la Mère Poulard	saumon à l'oseille
	jambon grillé sur place	_____		lapin au cidre	poêlée atlantique
Garnitures au choix	duo haricots verts	escalope viennoise	courgettes sautées	carottes à la normande	pâtes amore AHP
	gratin de chou-fleur	spaghetti		macédoine à la crème de mémé normande	boulghour
Produit laitier	fromage à plus de 150mg de calcium	yaourt	fromage à plus de 150mg de calcium	camembert AOC	fromage à plus de 150mg de calcium
Desserts au choix	nectarine ou pêche	compote pomme-bubble gum (sans conservateur)	flan au caramel	tartelette normande	raisin
	selon appro	salade de fruits		teurgoule (riz au lait cannelle)	salade de melon

DINER	lundi, 22 septembre 2014	mardi, 23 septembre 2014	mercredi, 24 septembre 2014	jeudi, 25 septembre 2014
Entrée	betterave, faisselle aux agrumes poivrés	salade de riz aux poivrons confits	salade verte aux croutons	salade de brocolis noisétine
Plat	quiche ou tarte au fromage	filet de canette grillé	escalope de veau milanaise	tajine de volaille aux fruits secs
Garniture	salade verte	poelée bretonne	gnocchi à poêler	semoule aux légumes
Produit laitier	fromage à plus de 150mg de calcium	fromage à plus de 150mg de calcium	fromage à plus de 150mg de calcium	petits suisses
Dessert	gâteau de semoule au caramel	poire	purée de fruits	pomme

AHP : produit des Alpes de Haute Provence (carottes, oignon, salades, yaourt, fruits...)

prod.laitier	protéine	cuidités	crudités	féculets
--------------	----------	----------	----------	----------

MOIS : SEMAINE 40
SEMAINE DU : Lundi 29 septembre au vendredi 3 octobre 2014

DEJEUNER	lundi, septembre 29, 2014	mardi, septembre 30, 2014	mercredi, octobre 01, 2014	jeudi, octobre 02, 2014	vendredi, octobre 03, 2014
Entrées au choix	salade de tomate basilic	mousse de canard	guacamol aux crevettes	concombre bulgare	salade de coquillettes
	carottes râpées	mortadelle		salade verte croutons	salade de riz
Plats au choix	bœuf sauce diable	filet d'églefin sauce meunière	alouette sans tête sauce au thym	couscous	cuisse de pintade grillée
	rôti de dinde sauce bonne femme	poisson sauce tandoori			sauté de veau marengo
Garnitures au choix	galette de légumes	céréales cœur de blé	snap peas maïs	poulet boulette merguez	mélange minestrone
	purée aux trois légumes	riz aux amandes			haricots beurre en persillade
Produit laitier	fromage à plus de 150mg de calcium	petits suisses	fromage à plus de 150mg de calcium	fromage à plus de 150mg de calcium	fromage à plus de 150mg de calcium
Desserts au choix	compote fraise-bonbon biscuit	mangue	salade de banane	glaces à l'eau	raisin
	liégeois de fruit biscuit	pomme			figes

DINER	lundi, septembre 29, 2014	mardi, septembre 30, 2014	mercredi, octobre 01, 2014	jeudi, octobre 02, 2014
Entrée	tomate mozzarella basilic	carottes rapées marocaines	champignons de paris	salade de pâtes
Plat	poulet rôti	rôti à la mexicaine	gnocchi aux fruits de mer	rôti de bœuf sauce soja
Garniture	pomme rosti	gratin provençal		wok de légumes
Produit laitier	petits suisses	fromage à plus de 150mg de calcium	yaourt	fromage à plus de 150mg de calcium
Dessert	pomme au four	bavarois passion	marmelade de pêches	salade de fruits exotiques à la menthe

AHP : produit des Alpes de Haute Provence (carottes, oignon, salades, yaourt, fruits...)

prod.laitier	protéine	cuidités	crudités	féculents	produits gras ou sucrés
--------------	----------	----------	----------	-----------	-------------------------

MOIS : SEMAINE 41
SEMAINE DU : Lundi 6 au vendredi 10 octobre 2014

					MENU ALSACIEN	
DEJEUNER	lundi, 6 octobre 2014	mardi, 7 octobre 2014	mercredi, 8 octobre 2014	jeudi, 9 octobre 2014	vendredi, 10 octobre 2014	
Entrées au choix	lentilles à la crème d'aneth	salade carottes betteraves mêlées au leerdammer	tartine de chèvre chaud	salade de mache strasbourgeoise	salade poireaux maïs	
	salade de pois chiche chorizo grillé	salade provençale		salade alsacienne	salade de betterave œuf dur	
Plats au choix	côte de porc grillée	moules marinières	roti de bœuf sauce tartare	choucroute garnie	aiguillettes de poulet à la crème de cerfeuil	
	quenelle de veau sauce poulette	pavé de saumon sauce armoricaine			riz pilaf	
Garnitures au choix	poêlée du marché	frites	courgettes sautées		capelletti à l'italienne	
	gratin de blettes				_____	
Produit laitier	laitage	fromage à plus de 150mg de calcium	fromage à plus de 150mg de calcium	munster	yaourt AHP	
Desserts au choix	pomme	salade de poire aux noisettes	orange	tartelette aux myrtilles maison	salade de fruits frais	
	banane	compote pomme gourmande		tarte-flan aux pommes alsacienne maison	raisin	

DINER	lundi, 6 octobre 2014	mardi, 7 octobre 2014	mercredi, 8 octobre 2014	jeudi, 9 octobre 2014
Entrée	salade verte aux pommes	artichaut vinaigrette	chou chinois	consommé vermicelles
Plat	steack d'espadon grillé	cuisse de pintade	milanaise (volaille)	côte d'agneau
Garniture	cœur de blé aux légumes du soleil	galette de légumes	spaghetti	duo de haricots verts
Produit laitier	yaourt	fromage à plus de 150mg de calcium	yaourt	fromage à plus de 150mg de calcium
Dessert	orange	mangue	abricots pâtissiers	ananas

AHP : produit des Alpes de Haute Provence (carottes, oignon, salades, yaourt, fruits...)

prod.laitier	protéine	cuidités	crudités	féculents	produits gras ou sucrés
--------------	----------	----------	----------	-----------	-------------------------

MOIS : SEMAINE 42

SEMAINE DU : Lundi 13 octobre au vendredi 17 octobre 2014

Menu développement durable
(bio, local, commerce équitable)

DEJEUNER	lundi, octobre 13, 2014	mardi, octobre 14, 2014	mercredi, octobre 15, 2014	jeudi, octobre 16, 2014	vendredi, octobre 17, 2014
Entrées au choix	salade australienne	macédoine mayonnaise	pamplemousse	wrap	salade verte AHP emmental -bio-
	avocat vinaigrette	salade de haricots verts		taboulé riz quinoa	duo de radis noir et rouge - bio -
Plats au choix	carbonade de bœuf	calamars à la cubaine	souris d'agneau braisée sauce laquée au thym	mousaka	omelette aux oignons - bio-
	rôti de veau	pavé de saumon aux graines de pavot et sésame			porc au sucre - bio -
Garnitures au choix	poêlée de légumes variés	pâtes "queue de cochon"	sauté de courgettes aux poivrons	poulet paprika	risotto de petit épeautre AHP -bio-
	galette aux trois légumes	céréales gourmandes		gratin de poireaux pdt	gratin dauphinois -bio-
Produit laitier	fromages du terroir (brebis, comté, cantal, roquefort ...)				
Desserts au choix	île flottante à la crème anglaise beurre salée biscuit	melon canari	blanc manger au miel	kiwi	faiselle AHP au sucre de canne bio équitable
	panna cotta au coulis de chocolat gingembre biscuit	ananas		kaki selon appro	fromage blanc AHP au sucre de canne bio équitable

DINER	lundi, 13 octobre 2014	mardi, 14 octobre 2014	mercredi, 15 octobre 2014	jeudi, 16 octobre 2014
Entrée	salade de poivrons trois couleurs	salade de lentilles	cœurs d'artichauts aux lardons	salade verte au maïs
Plat	filet de perche sauce crevettes	escalope de volaille barbecue	pâtes	steack grillé
Garniture	boulgour	poivrons à la méridionale	bolognaises	pomme de terre persillée
Produit laitier	yaourt	fromage à plus de 150mg de calcium	fromage >150mg ca	fromage blanc
Dessert	compote pomme madeleine	raisin muscat	ananas	riz au lait vanillé

AHP : produit des Alpes de Haute Provence (carottes, oignon, salades, yaourt, fruits...)

prod.laitier	protéine	cuidités	crudités	féculents	produits gras ou sucrés
--------------	----------	----------	----------	-----------	-------------------------

