



VACANCES  
SCOLAIRES

Du 31 aout au 4 septembre 2020

LE JOUR DU 

LUNDI

Bienvenue dans  
ta cantine

MARDI 

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade verte et croûtons



Carottes râpées vinaigrette

Salade de haricots verts

Lasagne bolognaise

Lasagne de saumon



Rôti de bœuf  
sauce grand-mère



Aiguillette de colin meunière  
et sauce enrobant à l'échalote



Pavé fromager



Purée de pommes de terre

Poêlée de légumes

Fromage fondu Président

Edam



Yaourt aromatisé

Compote pommes fraises

Gâteau amande, mirabelle et  
chocolat blanc



Fruit de saison

Plat végétarien



Cuisiné par le chef



Fromage à la coupe













Du 7 au 11 septembre 2020

LE JOUR DU 

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre à la vinaigrette	Tomates à la vinaigrette		Melon jaune	Rillettes à la sardine 
 Boulettes d'agneau sauce tajine Boulette pistou sauce fraîcheur 	 Pavé de merlu sauce ciboulette		 Nuggets de blé sauce méditerranéenne	 Steak haché de bœuf sauce échalotte Filet de hoki sauce curry
Semoule et légumes couscous façon tajine	Julienne de légumes		Lentilles	Macaroni
Brie 	Yaourt nature sucré		Cotentin	Fromage frais aux fruits
Crème dessert au caramel	Moelleux au chocolat		Cocktail de fruits au sirop	Fruits de saison

Plat végétarien 

Cuisiné par le chef 

Fromage à la coupe 



Du 14 au 18 septembre 2020

LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine à la mayonnaise	Tomates à la vinaigrette		Pastèque	Salade gourmande (Boulgour, lentilles et surimi)
Emincé de poulet et son jus Galette à l'italienne	Omelette au fromage		Rôti de veau sauce mironton Croq veggie fromage	Colin pané et citron
Ratatouille et riz pilaf	Tortis saveur du jardin		Purée haricots rouges	Epinards béchamel
Yaourt nature sucré	Fromage fondu Président		Camembert	Tomme noire
Fruit de saison	Compote pommes banane		Liégeois vanille	Fruit de saison

Plat végétarien






Cuisiné par le chef

Fromage à la coupe



Du 21 au 25 septembre 2020

LE JOUR DU  Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Carottes râpées	Friand au fromage		Tomates vinaigrette	Melon Charentais
 Sauté de bœuf sauce lyonnaise  Pavé de merlu sauce cubaine	 Quenelles nature à la béchamel		 Steak haché de cabillaud sauce aurore	Saucisse de Toulouse  Galette espagnole
Haricots verts et flageolets	Jardinière de légumes		Beignets de chou-fleur	Purée de pommes de terre
Brie 	Fromage frais sucré		Fraidou	Sant Paulin 
Mousse au chocolat	Fruit de saison		Tarte aux poires	Ananas au sirop

Plat végétarien 

Cuisiné par le chef 










Fromage à la coupe 



Du 28 septembre au 2 octobre 2020

LE JOUR DU 



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Trio de crudités vinaigrette</b> <i>(carotte jaune et orange, navet)</i>	<b>Salade de pommes de terre à l'échalote</b>		<b>Laitue iceberg et noix</b>	 <b>Betteraves mimosa</b>
 <b>Emincé de dinde au jus</b> Boulettes de soja, tomate et basilic 	 <b>Steak de colin sauce paëlla</b>		 <b>Œufs durs béchamel</b>	 <b>Hachis Parmentier purée (maison)</b> Brandade de poisson purée (maison) 
<b>Blé</b>	<b>Petits pois</b>		<b>Epinards béchamel</b>	
<b>Edam</b> 	<b>Fromage frais aux fruits</b>		<b>Cotentin</b>	<b>Yaourt nature sucré</b>
<b>Compote de pommes</b>	<b>Fruit de saison</b>		 <b>Cake à l'ananas</b>	<b>Fruit de saison</b>

Plat végétarien 








Cuisiné par le chef 

Fromage à la coupe 




Du 05 au 09 octobre 2020

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates à la vinaigrette	Friand à la viande Crêpe au fromage		Chou-fleur à la vinaigrette	Salade verte et maïs
 Tortellini ricotta spinaci curry  	 Sauté de bœuf mironton  Pavé de poisson gratiné au fromage		 Pavé de merlu sauce waterzoi	Nuggets de volaille Stick végétarien sauce échalote 
	Poêlée de légumes		Haricots verts	Purée de pommes de terre
Yaourt aromatisé	Camembert 		Fromage blanc et cassonade	Fraidou
Pêches au sirop	Fruit de saison		Fruit de saison	 Gâteau au yaourt et à la vanille

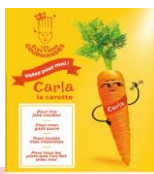
Plat végétarien 

Cuisiné par le chef 

Fromage à la coupe 






Du 12 au 16 octobre 2020



elior





LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves à la mimolette	Carottes et pommes râpées	Tartine de la mer tomatee	Cœur de laitue aux croûtons	 Cake emmental et olives
 Colin sauce carottes et spéculoos	 Sauté de dinde sauce montboissier	Hot dog	 Omelette au fromage	 Rôti de bœuf sauce vallée d'auge
Riz créole	Petits pois à la française	Pommes campagnardes	Coquillettes à la tomate	Confit d'endives et pommes de terre
Edam	Tomme blanche	Fromage frais sucré	Cotentin	Fromage blanc
Fruit de saison	 Cake sucré à la carotte	Fruits de saison	Yaourt et garniture pomme tatin	Fruits de saison

Produit BIO 

Plat végétarien 

Cuisiné par le chef 

Fromage à la coupe 



# VACANCES SCOLAIRES



Du 19 au 23 octobre 2020

LE JOUR DU *Vége*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<i>Vége</i>			
				<i>Vége</i>

Plat végétarien



Cuisiné par le chef



Fromage à la coupe










# VACANCES SCOLAIRES



Du 26 au 30 octobre 2020

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
				
				

Plat végétarien 

Cuisiné par le chef



Fromage à la coupe

