



MENU

DU LUNDI 2 AU VENDREDI 6 SEPTEMBRE 2019



VILLE DE
SAINT-SAENS



LUNDI

Carottes râpées

Jambon de Paris
Macaronis

Yaourt Pulpé

Madeleine

MARDI

Melon

Fricassé de poulet
Petits pois carottes

Suisse aromatisé

Fruit de saison

JEUDI

Concombres vinaigrette

Saucisse de Toulouse
Lentilles

Cantafras

Compote de pomme,
banane

VENDREDI

Pâté de campagne

Steak de colin
Pommes vapeur

Mimolette

Gâteau au chocolat





MENU

DU LUNDI 9 AU VENDREDI 13 SEPTEMBRE 2019



LUNDI

Salade piémontaise

Jambon grill
Haricots verts

Camembert

Fruit de saison

MARDI

Salade fraîcheur

Boulettes de boeuf
Frites

Fromage blanc sucré

Sablés des Flandres

JEUDI

Melon

Rôti de volaille et raisins
frais
Mousseline de patates
douces

Yaourt sucré
Cake vanille

VENDREDI

Tomates vinaigrette

Gratiné de poisson au
fromage

Coquillettes

Vache qui rit

Dany vanille





MENU

DU LUNDI 16 AU VENDREDI 20 SEPTEMBRE 2019



LUNDI

Radis

Cordon bleu
Petits pois carottes

Carré de l'Est

Mousse au chocolat

MARDI

Crêpe au fromage

Paupiette de veau
Haricots beurre

Suisse sucré

Compote de pommes

JEUDI

Tomates vinaigrette

Boeuf braisé,
bourguignon
Riz

Bûchette lait mélange

Fruit de saison

VENDREDI

Oeuf mayonnaise

Brandade de poisson

Emmental

Génoise au chocolat
Crème anglaise



MENU DU MARDI 23 AU VENDREDI 27 SEPTEMBRE 2019



LUNDI

Concombre vinaigrette

Gratin de macaronis au
jambon

Camembert

Compote pomme,
abricot

MARDI

Cervelas

Escalope de volaille
Jeunes carottes

Gouda

Fruit de saison

JEUDI

Crotes rapées

Hâché de boeuf
Frites

Yaourt sucré

Gâteau aux pommes

VENDREDI

Tomates vinaigrette

Beignets de calamars
Riz

Cantafras

Nappé caramel





MENU

DU LUNDI 30 SEPTEMBRE
AU VENDREDI 4 OCTOBRE 2019



LUNDI

Jus d'orange ou demi
pamplemousse

Saucisse knack
Lentilles

Carré de l'Est

Dany chocolat

MARDI

Salade du chef

Poulet rôti
Beignets de brocolis

Fromage blanc sucré

Gaufrette Plumeti

JEUDI

Salade coleslaw

Hachis parmentier

Brie

Fruit de saison

VENDREDI

Tomates vinaigrette

Curry de poisson

Semoule

Vache qui rit

Eclair à la vanille





MENU

DU LUNDI 7 AU VENDREDI 11 OCTOBRE 2019



Semaine du gout

LUNDI

Céleri rémoulade

Aiguillette de poulet

Napolitaine

Mini penne

Saint-Paulin

Yaourt Rigolo

MARDI

Taboulé

Nuggets de blé

Petits pois

Bûchette lait mélange

Fruit de saison

JEUDI

Carottes râpées,
pommes et raisins

Risotto de céleri
et saucisse

Camembert
Cake chocolat
et courgette

VENDREDI

Potage au potiron

Poisson pané
Purée de pommes de
terre

Rondelé nature
Compote pomme,
ananas





DU LUNDI 14 AU VENDREDI 18 OCTOBRE 2019



LUNDI

Betteraves vinaigrette

Rôti de porc au jus
Haricots blancs à la
bretonne

Gouda

Fruit de saison

MARDI

Oeufs mayonnaise

Cordon bleu
Purée de haricots verts

Mimolette

Liégeois chocolat

JEUDI

Salade verte
et mimolette

Couscous

Cantafrais

Carré coco

VENDREDI

Crêpe au fromage

Hâché de thon
Coquillettes

Yaourt pulpé

Palet breton





MENU

DU LUNDI 4 AU VENDREDI 8 NOVEMBRE 2019



LUNDI

Betteraves vinaigrette

Saucisses Knack
Haricots blancs
à la bretonne

Camembert

Mousse au chocolat

MARDI

Potage au potiron

Boeuf braisé
Purée

Fromage blanc sucré

Galette bretonne

REPAS MEXICAIN

JEUDI

Salade coleslaw

Wings de poulet
Riz et haricots rouges

Rondelé nature

Brownies tout chocolat

VENDREDI

Salade de pâtes aux
légumes

Tandoori de volaille
Semoule

Gouda

Fruit de saison

