

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



70%  
Fait  
maison



Mille  
bulles  
CENTRE SOCIAL  
D'ANIMATION

Semaine du 2 au 6 septembre 2024

	Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre	Mercredi 4 septembre	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
Entrée	Feuilleté fromage	Macédoine vinaigrette	Taboulé à la menthe	Salade Marco polo	Melon
Plat	Steak haché au jus	Filet de poisson Meunière	Rôti de porc au jus	Aiguillette de poulet Au curry	Lasagnes de légumes
Garniture	Haricots verts	Riz Aux petits légumes	Tomate provençale	Courgettes sautées	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fruit	Fromage blanc	Œuf au lait	Liégeois vanille
Goûter	Pain Confiture Lait	Biscuit Lait chocolat Compote	Cake aux fruits Yaourt Sirop	Biscuit Fruit Lait	 Végétarien 

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



65%  
Fait  
maison



Mille  
bulles  
CENTRE SOCIAL  
D'ANIMATION

Semaine du 9 au 13 septembre 2024

	Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre	Mercredi 11 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée	Tomate Basilic	Œuf dur Sauce cocktail	Haricots beurre Vinaigrette	Rosette cornichon	Pastèque
Plat	Omelette de pommes de terre	Sauté de dinde Basquaise	Chipolatas	Cabillaud Crème de moutarde	Cheeseburger
Garniture	Salade verte 	 Riz pilaf	Purée de pommes de terre	Ratatouille	Frites
Fromage	<i>Végétarien</i> Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt	Panna cotta Fruits rouges	Fruit	Riz au lait	Glace
Goûter	Pain Lait Fruit	Moelleux au citron Fromage blanc Sirop	Fruit Lait Biscuit	Gâteau à l'ananas Petit suisse Fruit	

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



70%  
Fait  
maison



Mille  
bulles  
CENTRE SOCIAL  
D'ANIMATION

Semaine du 16 au 20 septembre 2024

	Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre	Mercredi 18 septembre	Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
Entrée	Saucisson à l'ail	Radis beurre	Concombre vinaigrette	Salade de perles marines	Melon
Plat	Aiguillette de poulet Au lait de coco	Parmentier de poisson	sauté de bœuf	Rôti de porc à l'italienne	Gratin de macaronis Au fromage
Garniture	Gratin de courgette Au curry	Salade verte	Carottes braisées	Haricots verts Persillées	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Yaourt fermier Broyé du Poitou	Smoothie	Crème vanille	Compote de fruits
Goûter	Pain nutella Fromage Compote	Flan pâtissier Lait Fruit	Compote Biscuit Lait	Gâteau pomme cannelle Lait Fruit	 Végétarien

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



60%  
Fait  
maison



Mille  
bulles  
CENTRE SOCIAL  
D'ANIMATION

Semaine du 23 au 27 septembre 2024

	Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre	Mercredi 25 septembre	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
Entrée	Céleri au fromage blanc Et ciboulette	Taboulé à la menthe	Rillettes de poisson	MENU ITALIEN Tomate mozzarella vinaigrette balsamique	Carottes râpées
Plat	Quiche aux dés de volaille	Tortilla aux herbes fraîches	Poulet rôti	Pizza	Daube de bœuf Provençale
Garniture	Salade verte	et pommes de terre 	Frites	Campione	Macaronis
Fromage	Fromage	Végétarien Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Tiramisu spéculoos	Fruit
Goûter	Biscotte Confiture Jus de fruits	Biscuit Compote Lait	Pain Fromage Fruit	Torta Paradiso Sirop Fruit	

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024

	Lundi 30 septembre	Mardi 1 <sup>er</sup> octobre	Mercredi 2 octobre	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
Entrée	Terrine de légumes	Choux-blanc Vinaigrette	Pâté de foie	Choux-fleurs Vinaigrette	Salade croûton emmental
Plat	Croque courgette Vache qui rit	Sauté de porc aux olives	Filet de poisson Sauce citron	Cabillaud Crème chorizo	Rôti de dinde à la crème et aux champignons
Garniture	Salade <i>Végétarien</i>	Haricots beurre	Pommes vapeurs	Purée de carottes	Pommes rissolées
Fromage	Fromage blanc	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Crumble de pommes	Gâteau au chocolat	Fruit	Brioche perdue
Goûter	Pain Lait Barre de chocolat	Compote Biscuit Sirop	Pain Confiture Lait	Marbré Fromage blanc Fruit	

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



61%  
Fait  
maison



Mille  
bulles  
CENTRE SOCIAL  
D'ANIMATION

Semaine du 7 au 11 octobre 2024

	Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre	Mercredi 9 octobre	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
Entrée	Cervelas	Betteraves Vinaigrette	Salade de pommes de terre, fromage, ciboulette	Radis beurre	Salade de tomates
Plat	Blanquette de poisson	Pâtes	Haut de cuisse de poulet	Pizza 3 fromages	Parmentier
Garniture	Riz	Carbonara	Haricots verts Persillés	Salade verte	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage
Dessert	Compote	Fruit	Yaourt fermier	Végétarien Glace	Ile flottante
Goûter	Biscotte Confiture Lait	Biscuit Compote Sirop	Pain Fromage Fruit	Cookies Lait Fruit	

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison





**VALEURS CULINAIRES**  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



**Semaine du 14 au 18 octobre 2024**

	Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Mercredi 16 octobre	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
Entrée	Choux fleurs Vinaigrette	Milkshake salé	Œuf mayonnaise	Salade pommes et noix	Céleri Au jus de raisin
Plat	Pâtes à la bolognaise	Lasagne épinards	Roulé au fromage	Curry de poisson Au lait de coco	Tajine au poulet
Garniture	salade verte	et chèvre miel	Salade	Purée de carotte Au curry	Semoule aux 4 épices
Fromage	Fromage	<i>Végétarien</i> Fromage	<i>Végétarien</i> Fromage		Fromage
Dessert	Fromage blanc Aux fruits	Gâteau à la carotte	Tarte aux pommes	Wrap façon Maki Banane chocolat	Roulé confiture Maison
Goûter	Pain Barre de chocolat Fruit	Gâteau de fromage blanc Fruit sirop à l'eau	Lait Biscuit Fruit	Compote Pain miel Lait	

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.





# AU MENU



Semaine du 21 au 25 octobre 2024

	Lundi 21 octobre	Mardi 22 octobre	Mercredi 23 octobre	Jeudi 24 octobre	Vendredi 25 octobre
Entrée	Toast de chèvre chaud	Champignons à la crème	Carottes râpées	Macédoine vinaigrette	Assiette complète KEBAB
Plat	Gratin de colin	Gatin de pâtes	Poulet rôti	Mijoté de porc	Salade verte et crudités
Garniture	Aux petits légumes	À la mimolette	Pommes noisette Salade verte	Brocolis	Viande kebab sauce blanche Frites
Fromage	Fromage	<i>Végétarien</i> Petit suisse	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fruit	Crème pralinée	Fruit	Glace
Goûter	Pain miel Confiture Lait	Moelleux Aux pommes Lait	Fruit Pain Fromage	Gâteau À la banane Lait	

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.





















# AU MENU

Semaine du 28 au 31 octobre 2024

	Lundi 28 octobre	Mardi 29 octobre	Mercredi 30 octobre	Jeudi 31 octobre	
Entrée	Betteraves Vinaigrette 	Radis beurre	Rosette	Haricots verts Vinaigrette 	Salade verte Composée 
Plat	Blanquette de poisson 	Aiguillette de volaille À la crème 	Boule de bœuf Sauce tomate 	Lasagne de bœuf 	Poulet rôti 
Garniture	Riz	Julienne de légumes 	Semoule 	Salade verte 	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage blanc
Dessert	Fruit	Cake aux pépites de chocolat 	Flan pâtissier 	Salade de fruits 	Fruit
Goûter	Biscotte Confiture Petit suisse	Lait Biscuit Fruit	Pain Fromage Jus de fruits	Compote Pain confiture Lait	

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison