



MENUS '4 SAISONS' | DU 04 SEPTEMBRE 2023 AU 22 OCTOBRE 2023 |

Porte des pierres dorées - Menus standards

Du 04 sept. au 10 sept.

Du 11 sept. au 17 sept.

Du 18 sept. au 24 sept.

Du 25 sept. au 01 oct.

LUNDI

Macédoine mayonnaise
Raviolis au saumon
Carré frais
Fruit de saison

Betteraves **BIO** en salade
Chickenwings
Pommes de terre rissolées
Fromage blanc nature
Fruit de saison



Melon charentais
Chili végétarien
Coquillettes
Vache qui rit
Compote de pomme banane



Salade de choux fleurs **BIO**
Calamar à la romaine
Frites
Fromage blanc nature
Flan chocolat



MARDI

Salade de blé **BIO**
Omelette nature
Gratin de courgettes
Emmental **BIO**
Barre bretonne



Carottes râpées vinaigrette
Boulettes de boeuf VBF sauce basquaise
Semoule
Tomme blanche
Fruit **BIO** de saison



Taboulé
Cordon bleu
Carottes **BIO** persillées
Petit suisse aromatisé
Raisin



Salade de riz
Quenelles à la béchamel **BIO**
Epinards à la béchamel
Cantal AOP
Fruit **BIO** de saison



MERCREDI

JEUDI

Concombre au fromage blanc
Jambon sauce brune
Purée de pommes de terre **BIO**
Verchicors **BIO**
Compote pomme abricot



Salade verte fraîche
Nuggets de poisson
Choux fleur braisés
Yaourt nature
Banane **BIO**

Oeuf dur mayonnaise
Steack haché au jus
Courgettes basquaise
Camembert **BIO**
Donuts



Salade de tomates **BIO**
Nugget's de volaille
Farfalles
Tomme blanche
Compote pomme fraise



MENU OVALE

VENDREDI

Salade de tomates
Poisson meunière
Lentilles **BIO** au jus
Petit suisse aromatisé
Flan vanille



Pastèque **BIO**
Pavé fromager
Haricots verts
Fromage ail et fines herbes
Brownies du chef



Salade verte **BIO**
Filet de poisson sauce aurore
Riz créole
Edam
Cocktail de fruits



Salade de haricots verts
Hachis parmentier
Carré du Trièves **BIO**
Fruit de saison



La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

L'eau
Les céréales
Les fruits et légumes
Les laitages
La viande, le poisson, les œufs
Les matières grasses
Les sucreries





MENUS '4 SAISONS' | DU 04 SEPTEMBRE 2023 AU 22 OCTOBRE 2023 |

Porte des pierres dorées - Menus standards

Du 02 oct. au 08 oct.

Du 09 oct. au 15 oct.

Du 16 oct. au 22 oct.

LUNDI

Dips de légumes sauce tartare
Boulettes de bœuf au jus
Spaghetti **BIO**
P'tit cottentin nature
Crème au Caramel



Tortillas et houmous
Escalope viennoise
Epinards **BIO** et croûtons
Yaourt nature et brisures de biscuit
Cookies



L'OUÏE

Salade de pépinettes
Filet de poisson sauce curry
Poêlée d'haricots verts **BIO**
Fourme d'Ambert AOP
Flan vanille nappé caramel



MARDI

Salade de lentilles aux échalotes
Paupiette de dinde aux herbes
Poêlée d'haricots verts **BIO**
Fromage les Fripons
Cocktail de fruits



Betteraves en salade et dés de chèvre
Filet de colin au pesto
Pâtes tricolores
Mimolette
Beignet à la framboise



LA VUE

Salade verte fraîche
Omelette à la Basquaise
Riz créole
Petit suisse aromatisé
Fruit **BIO** de saison



MERCREDI

JEUDI

Carottes râpées fraîches **BIO**
Ravioli **BIO** ricotta épinards sauce
crème
Saint nectaire AOP
Fruit de saison



Cake maison à la fourme
Choucroute de Volaille
Munster AOP
Crème onctueuse au chocolat



L'ODORAT

Salade de tomates **BIO**
Boulettes d'agneau au jus
Flageolets au jus
Tomme blanche
Compote de poires



VENDREDI

Céleri frais **BIO** râpé sauce tartare
Brandade de poisson
Fromage blanc nature
Compote de pommes



Dips de carottes sauce fromage blanc
Nuggets végétal
Beignets de choux fleurs
Tomme des Pyrénées
Fruit **BIO** de saison



LE TOUCHER

Terrine de poisson et sa mayonnaise
Pizza au fromage
Salade verte
P'tit cottentin nature
Fruit **BIO** de saison



La PYRAMIDE
ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles
alimentaires :

L'eau
Les céréales
Les fruits et légumes
Les laitages
La viande, le poisson, les œufs
Les matières grasses
Les sucreries





MENUS '4 SAISONS' | DU 04 SEPTEMBRE 2023 AU 22 OCTOBRE 2023 |

Porte des pierres dorées - Menus sans porc

Du 04 sept. au 10 sept.

Du 11 sept. au 17 sept.

Du 18 sept. au 24 sept.

Du 25 sept. au 01 oct.

LUNDI

Macédoine mayonnaise
Raviolis au saumon
Carré frais
Fruit de saison

Betteraves **BIO** en salade
Chickenwings
Pommes de terre rissolées
Fromage blanc nature
Fruit de saison

Melon charentais
Chili végétarien
Coquillettes
Vache qui rit
Compote de pomme banane

Salade de choux fleurs **BIO**
Calamar à la romaine
Frites
Fromage blanc nature
Flan chocolat

MARDI

Salade de blé **BIO**
Omelette nature
Gratin de courgettes
Emmental **BIO**
Barre bretonne

Carottes râpées vinaigrette
Boulettes de boeuf VBF sauce basquaise
Semoule
Tomme blanche
Fruit **BIO** de saison

Taboulé
Cordon bleu
Carottes **BIO** persillées
Petit suisse aromatisé
Raisin

Salade de riz
Quenelles à la béchamel **BIO**
Epinards à la béchamel
Cantal AOP
Fruit **BIO** de saison

MERCREDI

JEUDI

Concombre au fromage blanc
Galette lentilles boulghour et légumes
Purée de pommes de terre **BIO**
Verchicors **BIO**
Compote pomme abricot

Salade verte fraîche
Nuggets de poisson
Choux fleur braisés
Yaourt nature
Banane **BIO**

Oeuf dur mayonnaise
Steack haché au jus
Courgettes basquaise
Camembert **BIO**
Donuts

Salade de tomates **BIO**
Nugget's de volaille
Farfalles
Tomme blanche
Compote pomme fraise

MENU OVALE

VENDREDI

Salade de tomates
Poisson meunière
Lentilles **BIO** au jus
Petit suisse aromatisé
Flan vanille

Pastèque **BIO**
Pavé fromager
Haricots verts
Fromage ail et fines herbes
Brownies du chef

Salade verte **BIO**
Filet de poisson sauce aurore
Riz créole
Edam
Cocktail de fruits

Salade de haricots verts
Hachis parmentier
Carré du Trièves **BIO**
Fruit de saison

La PYRAMIDE alimentaire



Les 7 grandes familles alimentaires :

L'eau
Les céréales
Les fruits et légumes
Les laitages
La viande, le poisson, les œufs
Les matières grasses
Les sucreries





MENUS '4 SAISONS' | DU 04 SEPTEMBRE 2023 AU 22 OCTOBRE 2023 |

Porte des pierres dorées - Menus sans porc

Du 02 oct. au 08 oct.

Du 09 oct. au 15 oct.

Du 16 oct. au 22 oct.

LUNDI

Dips de légumes sauce tartare
Boulettes de bœuf au jus
Spaghetti **BIO**
P'tit cottentin nature
Crème au Caramel



Tortillas et houmous
Escalope viennoise
Epinards **BIO** et croûtons
Yaourt nature et brisures de biscuit
Cookies



L'OUÏE

Salade de pépinettes
Filet de poisson sauce curry
Poêlée d'haricots verts **BIO**
Fourme d'Ambert AOP
Flan vanille nappé caramel



MARDI

Salade de lentilles aux échalotes
Paupiette de dinde aux herbes
Poêlée d'haricots verts **BIO**
Fromage les Fripons
Cocktail de fruits



Betteraves en salade et dés de chèvre
Filet de colin au pesto
Pâtes tricolores
Mimolette
Beignet à la framboise



LA VUE

Salade verte fraîche
Omelette à la Basquaise
Riz créole
Petit suisse aromatisé
Fruit **BIO** de saison



MERCREDI

JEUDI

Carottes râpées fraîches **BIO**
Ravioli **BIO** ricotta épinards sauce
crème
Saint nectaire AOP
Fruit de saison



Cake maison à la fourme
Choucroute de Volaille
Munster AOP
Crème onctueuse au chocolat



L'ODORAT

Salade de tomates **BIO**
Boulettes d'agneau au jus
Flageolets au jus
Tomme blanche
Compote de poires



VENDREDI

Céleri frais **BIO** râpé sauce tartare
Brandade de poisson
Fromage blanc nature
Compote de pommes



Dips de carottes sauce fromage blanc
Nuggets végétal
Beignets de choux fleurs
Tomme des Pyrénées
Fruit **BIO** de saison



LE TOUCHER

Terrine de poisson et sa mayonnaise
Pizza au fromage
Salade verte
P'tit cottentin nature
Fruit **BIO** de saison



La PYRAMIDE
ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles
alimentaires :

L'eau
Les céréales
Les fruits et légumes
Les laitages
La viande, le poisson, les œufs
Les matières grasses
Les sucreries





MENUS '4 SAISONS' | DU 04 SEPTEMBRE 2023 AU 22 OCTOBRE 2023 |

Porte des pierres dorées - Menus sans viande

Du 04 sept. au 10 sept.

Du 11 sept. au 17 sept.

Du 18 sept. au 24 sept.

Du 25 sept. au 01 oct.

LUNDI

Macédoine mayonnaise
Raviolis au saumon
Carré frais
Fruit de saison

Betteraves **BIO** en salade
Beignet de salsifis
Pommes de terre rissolées
Fromage blanc nature
Fruit de saison

Melon charentais
Chili végétarien
Coquillettes
Vache qui rit
Compote de pomme banane

Salade de choux fleurs **BIO**
Calamar à la romaine
Frites
Fromage blanc nature
Flan chocolat

MARDI

Salade de blé **BIO**
Omelette nature
Gratin de courgettes
Emmental **BIO**
Barre bretonne

Carottes râpées vinaigrette
Oeufs durs béchamel
Semoule
Tomme blanche
Fruit **BIO** de saison

Taboulé
Pané blé, tomate, mozzarella
Carottes **BIO** persillées
Petit suisse aromatisé
Raisin

Salade de riz
Quenelles à la béchamel **BIO**
Epinards à la béchamel
Cantal AOP
Fruit **BIO** de saison

MERCREDI

JEUDI

Concombre au fromage blanc
Galette lentilles boulghour et légumes
Purée de pommes de terre **BIO**
Verchicors **BIO**
Compote pomme abricot

Salade verte fraîche
Nuggets de poisson
Choux fleur braisés
Yaourt nature
Banane **BIO**

Oeuf dur mayonnaise
Boulettes de soja tomate basilic
Courgettes basquaise
Camembert **BIO**
Donuts

Salade de tomates **BIO**
Nugget's de poisson
Farfalles
Tomme blanche
Compote pomme fraise

MENU OVALE

VENDREDI

Salade de tomates
Poisson meunière
Lentilles **BIO** au jus
Petit suisse aromatisé
Flan vanille

Pastèque **BIO**
Pavé fromager
Haricots verts
Fromage ail et fines herbes
Brownies du chef

Salade verte **BIO**
Filet de poisson sauce aurore
Riz créole
Edam
Cocktail de fruits

Salade de haricots verts
Filet de colin sauce tomate
Purée de pommes de terre
Carré du Trièves **BIO**
Fruit de saison

La PYRAMIDE
ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles
alimentaires :

L'eau
Les céréales
Les fruits et légumes
Les laitages
La viande, le poisson, les œufs
Les matières grasses
Les sucreries



Porte des pierres dorées - Menus sans viande

Du 02 oct. au 08 oct.

Du 09 oct. au 15 oct.

Du 16 oct. au 22 oct.

LUNDI

Dips de légumes sauce tartare
Steak végétal
Spaghetti **BIO**
P'tit cottentin nature
Crème au Caramel



SEMAINE DU GOÛT : LES 5 SENS

Tortillas et houmous
Pavé fromager
Epinards **BIO** et croûtons
Yaourt nature et brisures de biscuit
Cookies



L'OUÏE

Salade de pépinettes
Filet de poisson sauce curry
Poêlée d'haricots verts **BIO**
Fourme d'Ambert AOP
Flan vanille nappé caramel



MARDI

Salade de lentilles aux échalotes
Crêpe au fromage
Poêlée d'haricots verts **BIO**
Fromage les Fripons
Cocktail de fruits



Betteraves en salade et dés de chèvre
Filet de colin au pesto
Pâtes tricolores
Mimolette
Beignet à la framboise



LA VUE

Salade verte fraîche
Omelette à la Basquaise
Riz créole
Petit suisse aromatisé
Fruit **BIO** de saison



MERCREDI

JEUDI

Carottes râpées fraîches **BIO**
Ravioli **BIO** ricotta épinards sauce crème
Saint nectaire AOP
Fruit de saison



Cake maison à la fourme
Choucroute de poisson
Munster AOP
Crème onctueuse au chocolat



L'ODORAT

Salade de tomates **BIO**
Aiguillette panée de blé et emmental
Flageolets au jus
Tomme blanche
Compote de poires



VENDREDI

Céleri frais **BIO** râpé sauce tartare
Brandade de poisson
Fromage blanc nature
Compote de pommes



Dips de carottes sauce fromage blanc
Nuggets végétal
Beignets de choux fleurs
Tomme des Pyrénées
Fruit **BIO** de saison



LE TOUCHER

Terrine de poisson et sa mayonnaise
Pizza au fromage
Salade verte
P'tit cottentin nature
Fruit **BIO** de saison



La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

L'eau
Les céréales
Les fruits et légumes
Les laitages
La viande, le poisson, les œufs
Les matières grasses
Les sucreries

