



SEMAINE 1 DU PA

Conception CréAPl

SAINTE MARIE DES CHAMPS - Déjeuner



La Chronique Culinaire :

Happy Tarterie

lundi 02 septembre



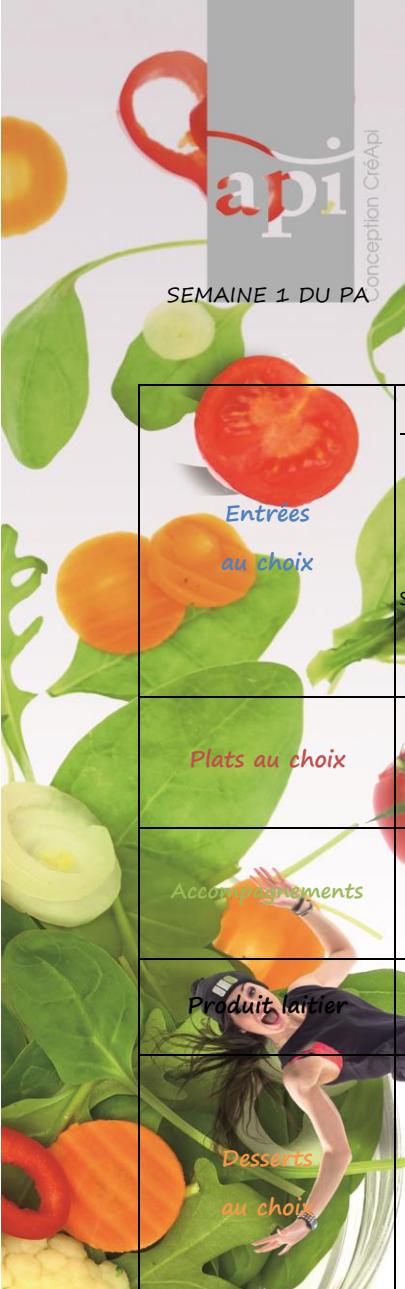
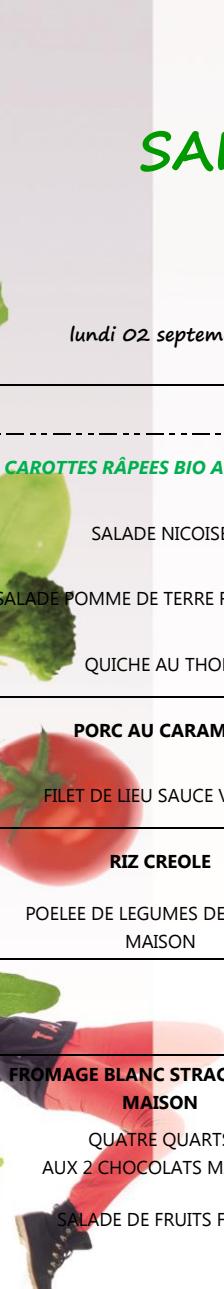
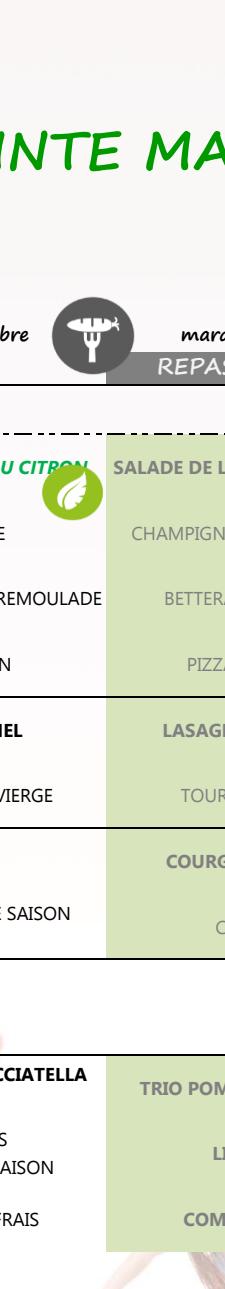
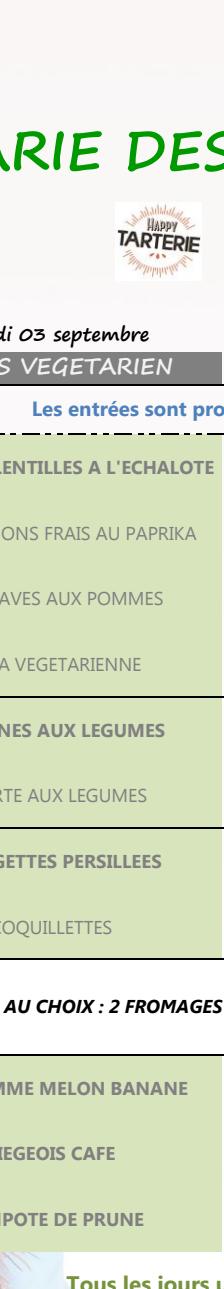
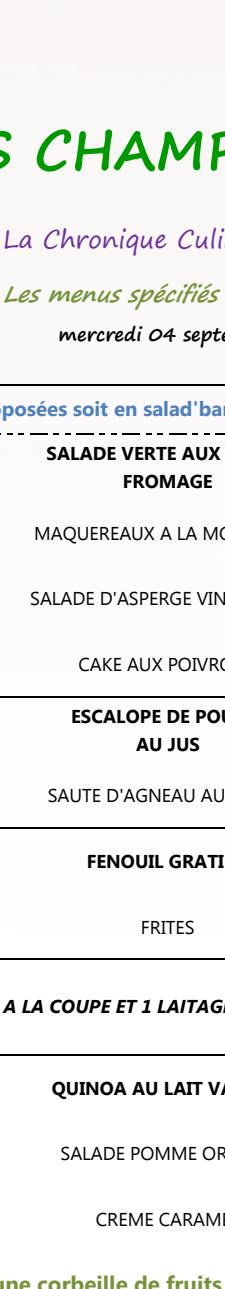
mardi 03 septembre

REPAS VEGETARIEN

mercredi 04 septembre

jeudi 05 septembre

vendredi 06 septembre

Les entrées sont proposées soit en salad'bar soit dressées individuellement					
 <p>Entrées au choix</p>	CAROTTES RÂPEES BIO AU CITRON 	SALADE DE LENTILLES A L'ECHALOTE CHAMPIGNONS FRAIS AU PAPRIKA	SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE MAQUEREAUX A LA MOUTARDE	MACEDOINE A LA MAYONNAISE CELERI ET POMME RAPES VINAIGRETTE	RILLETTES & CORNICHONS MELON
	SALADE NICOISE SALADE POMME DE TERRE REMOULADE QUICHE AU THON	BETTERAVES AUX POMMES PIZZA VEGETARIENNE	SALADE D'ASPERGE VINAIGRETTE CAKE AUX POIVRONS	SALADE DE PENNE AU SURIMI FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE RIZ AUX OLIVES TARTE AUX POIREAUX
<p>Plats au choix</p> 	PORC AU CARAMEL FILET DE LIEU SAUCE VIERGE	LASAGNES AUX LEGUMES TOURTE AUX LEGUMES	ESCALOPE DE POULET AU JUS SAUTE D'AGNEAU AU CURRY	EMINCE DE BŒUF AUX OLIVES CERVELAS OBERNOIS	FILET CABILLAUD SAUCE CREME FRICASSEE DE PORC
<p>Accompagnements</p> 	RIZ CREOLE POELEE DE LEGUMES DE SAISON MAISON	COURGETTES PERSILLEES COQUILLETTES	FENOUIL GRATINE FRITES	PUREE GRATIN D'AUBERGINES A LA TOMATE	HARICOTS VERTS PERSILLES SEMOULE
<p>Produit laitier</p> 	AU CHOIX : 2 FROMAGES A LA COUPE ET 1 LAITAGE NATURE OU 1 LAITAGE AUX FRUITS				
<p>Desserts au choix</p> 	FROMAGE BLANC STRACCIATELLA MAISON QUATRE QUARTS AUX 2 CHOCOLATS MAISON SALADE DE FRUITS FRAIS	TRIO POMME MELON BANANE LIEGEIOS CAFE COMPOTE DE PRUNE	QUINOA AU LAIT VANILLE SALADE POMME ORNAGE CREME CARAMEL	GATEAU AU CHOCOLAT COCKTAIL DE FRUITS ANANAS ROTI	SALADE DE FRUITS FRAIS ECLAIR AU CAFE POMME AU FOUR

Tous les jours une corbeille de fruits de saison en libre-service

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

SAINTE MARIE DES CHAMPS - Déjeuner

SEMAINE 2 DU PA

lundi 09 septembre

mardi 10 septembre

La Chronique Culinaire :

Happy Tarterie



Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

mercredi 11 septembre

jeudi 12 septembre

vendredi 13 septembre

Entrées
au choix

CONCOMBRE AU YAOURT

CHAMPIGNONS A LA GRECQUE

SALADE DE PATES
AU PESTO

SALADE DE MACHE & MAÏS

PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON

ŒUF MIMOSA

SALADE DE TOMATE MOZARELLA

FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE

THON A L'ESCABECHE ET TOMATE

CAROTTES RAPEES A L'ECHALOTE

BETTERAVES PERSILLEES

SALADE DE BOULGOUR VINAIGRETTE

RADIS NOIR RAPE

HARICOTS VERTS VINAIGRETTE

SALADE DE POIS CHICHES AU CHORIZO

CROISSANT AU JAMBON

TARTE A LA COURGETTE

QUICHE LORRAINE

FEUILLETE HOT DOG

PIZZA AUX CHAMPIGNONS

CUISSE POULET DU GERS POTEE

BROUILLADE D'ŒUF AU FROMAGE

BOULETTES D'AGNEAU FACON
TAJINE

BLANQUETTE DE VEAU A
L'ANCIENNE

FILET DE POISSON MEUNIERE

EMINCE DE PORC
AU PAPRIKA

ROTI DE DINDE AU JUS

NOIX DE JOUE DE BCEUF
A LA PROVENCALE

COLIN FUME

AIGUILLETTES DE DINDE FORESTIERE

POTATOES

PUREE DE CAROTTE

RATATOUILLE MAISON

FARFALLES

PETITS POIS A LA FRANCAISE

EPINARDS A LA CREME ET CROUTONS

LENTILLES

SEMOULE

CAROTTES BRAISEES

RIZ PILAF

Produit laitier

AU CHOIX : 2 FROMAGES A LA COUPE ET 1 LAITAGE NATURE OU 1 LAITAGE AUX FRUITS

YAOURT BIO



CAKE AU CITRON
MAISON

COMPOTE POMME
MAISON

LIEGEAIS CHOCOLAT

POMME AU FOUR AU MIEL

COMPOTE PECHÉ ABRICOT

CREME RENVERSEE

ILE FLOTTANTE

CLAFOUTIS AUX ABRICOTS MAISON

TATIN A LA BANANE MAISON

SEMOULE AU LAIT

BANANE AU FOUR

SALADE DE FRUITS FRAIS

SMOOTHIE FRUITS ROUGES BANANE

DES DE POIRE AU MIEL

Tous les jours une corbeille de fruits de saison en libre-service



SAINTE MARIE DES CHAMPS - Déjeuner



La Chronique Culinaire :

Happy Tarterie

lundi 16 septembre

mardi 17 septembre

mercredi 18 septembre

jeudi 19 septembre

vendredi 20 septembre

USA

Les entrées sont proposées soit en salad'bar soit dressées individuellement

<div style="position: absolute; top: 35%; left: 10%;">Entrées au choix</div> <div style="position: absolute; top: 55%; left: 10%;">Plats au choix</div> <div style="position: absolute; top: 60%; left: 10%;">Accompagnements</div> <div style="position: absolute; top: 65%; left: 10%;">Produit laitier</div> <div style="position: absolute; top: 75%; left: 10%;">Desserts au choix</div>	DUO MELON PASTEQUE LEGUMES DU SOLEIL GRILLES EN SALADE TABOULE A LA MENTHE FRIAND A LA VIANDE	SALADE FACON CAESAR COLESLAW	CHOU ROUGE VINAIGRETTE ŒUF SAUCE COCKTAIL SALADE DE HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE PIZZA REGINA	BETTERAVES ROUGES BIO EN VINAIGRETTE SALADE VERTE AU BLEU ET AUX NOIX SALADE DE RIZ AU THON CAKE COURGETTE PESTO	SALADE PIEMONTAISE COLESLAW SAUCE LEGERE SALADE VERTE ET ARTICHAUTS CROQUE GRUYERE
	ROTI DE PORC AUX OIGNONS CARAMELISES DOS DE CABILLAUD ARLEQUIN	CHEESE BURGER MAISON	ESTOUFFADE DE BŒUF POISSON A LA BORDELAISE	ESCALOPE DE POULET AU JUS MERGUEZ	CABILLAUD CREME CIBOULETTE RÔTI DE VEAU AU JUS
	RIZ CREOLE PUREE DE POTIRON	POMMES CAMPAGNARDES	TORSADES ET RAPE GRATIN DE COURGETTES	BLE AUX POIVRONS HARICOTS BEURRE PERSILLES	FONDUE DE POIREAUX PUREE
	AU CHOIX : 2 FROMAGES A LA COUPE ET 1 LAITAGE NATURE OU 1 LAITAGE AUX FRUITS				
	PETITS SUISSES AROMATISES MARBLE MAISON SALADE DE FRUITS FRAIS	FROMAGE BLANC AU POP CORN CARAMELISE MILK SHAKE FRAISE DONUT'S	TIRAMISU MAISON LIEGEAIS CHOCOLAT POIRE POCHÉE AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS FRAIS CANNELLE FLAN PISTACHE FLAN DE POIMARRON AU CARAMBAR	COMPOTE DE FRUITS BANANE AU CHOCOLAT FROMAGE BLANC & CREME DE MARRONS

Tous les jours une corbeille de fruits de saison en libre-service

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

SAINTE MARIE DES CHAMPS - Déjeuner

SEMAINE 4 DU PA

lundi 23 septembre

mardi 24 septembre

Adulte



La Chronique Culinaire :

Happy Tarterie

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

mercredi 25 septembre

jeudi 26 septembre

vendredi 27 septembre

Entrées au choix	Les entrées sont proposées soit en salad'bar soit dressées individuellement				
	SALADE DE PATES AU MAIS CHOU ROUGE EN VINAIGRETTE TORTILLAS FEUILLETE A LA TOMATE	SALADE DE CHOU-FLEUR SALADE DE RIZ COMPOSEE MESCLUN DE VERDURE PIZZA AUX LEGUMES	SALADE DE CAROTTES CUITES AU CUMIN RADIS NOIRS RAPES VINAIGRETTE SALADE DE HARICOTS BLANCS CROQUE MONSIEUR	COURGETTES RAPEES AU YAOURT RATATOUILLE FROIDE AUX OLIVES THON AU CITRON TARTE AU BLEU	PAMPLEMOUSSE AUX CREVETTES TABOULE AU POULET SALADE HAWAÏENNE CAKE CHARCUTIER
Plats au choix	EMINCE DE BŒUF STROGONOFF BLANQUETTE DE SAUMON	RAVIOLIS FRAIS A LA SAUCE TOMATE OMELETTE ESPAGNOLE	HAUT DE CUISSÉ DU POULET DU GERS SAUCE BARBECUE	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE <small>PRODUIT LOCAL</small> AILERON DE POULET TEX MEX	LET DE HOKI SAUCE HOLLANDAISE COTE DE PORC CHARCUTIERE
Acompagnements	CAROTTES BRAISEES POMME VAPEUR	AUBERGINES TOMATEES -	GRATIN DE MACARONI HARICOTS PLATS PERSILLES	FRITES CHOU ROMANESCO BRAISE	RIZ TOMATES PROVENCALES
Produit laitier	AU CHOIX : 2 FROMAGES A LA COUPE ET 1 LAITAGE NATURE OU 1 LAITAGE AUX FRUITS				
Desserts au choix	FLAN NAPPE CARAMEL TARTE TATIN MAISON DUO POMME POIRE	SALADE DE FRUITS FRAIS MOUSSE COCO YAOURT AUX FRUITS	BANANE A LA CREME ANGLAISE CREME CREOLE COMPOTE POMME ABRICOT	ROULE AU CHOCOLAT & NOISETTES MAISON COCKTAIL DE FRUITS ANANAS GONDOLE	YAOURT BIO POIRE PATISSIERE AUX AMANDES CREME PERSANE

Tous les jours une corbeille de fruits de saison en libre-service