



OCTOBRE 2018



Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

LUNDI 1/10	MARDI 2/10	MERCREDI 3/10	JEUDI 4/10	VENDREDI 5/10	SAMEDI 6/10	DIMANCHE 7/10
Chou rouge au lard	Salade de lentilles à la vinaigrette	Segments de pomeles* et son sucre	Œuf dur à la mayonnaise*	Salade caraïbes <i>(Haricots verts, poulet, ananas, maïs, poivrons rouges, céleri, vinaigrette)</i>	Taboulé BIO <i>(Semoule BIO, huile, tomates, concombre, poivrons frais, menthe fraîche, agrume citron, ras el hanout, oignons, curcuma, vinaigrette, paprika)</i>	Tomate aux herbes
PLAT 2 EN 1 Jambalaya <i>(Haut de cuisse de poulet, riz bio, saucisse fumée, poivrons rouges et verts, chorizo, ail, Tabasco, curry, épices)</i>	Sauté d'agneau à la menthe Purée de potimarron	Dos de cabillaud sauce ciboulette Pommes de terre vapeur persillées	Rôti de dinde aux deux poivres Endives braisées	Filet de merlu au curry Riz BIO pilaf	Crêpinette de porc sauce tomate Jardinière de légumes	Rôti de veau sauce forestière Polenta crémeuse
Emmental	Camembert	Faisselle	Cantal AOC	Gouda	Chèvre	Pont l'Evêque AOC
Fruit de saison	Clafoutis aux cerises	Poire cuite sauce chocolat	Fruit de saison	Semoule au lait maison	Gland au Grand Marnier	Mousse au café

DINER

LUNDI 1/10	MARDI 2/10	MERCREDI 3/10	JEUDI 4/10	VENDREDI 5/10	SAMEDI 6/10	DIMANCHE 7/10
Rillettes pur porc* et cornichon	Potage poireaux pommes de terre	Salade californienne <i>(Riz, tomates fraîches, concombre, ananas, vinaigrette, maïs, olives noires, oignons frais)</i>	Crème de carottes	Salade du soleil BIO <i>(Pâtes BIO, carottes fraîches, jambon, basilic, tomates fraîches, oignons rouges, olives, vinaigrette)</i>	Potage persil	Salade de hareng fumé <i>(Pommes de terre, hareng fumé, oignons frais, persil plat)</i>
Liégeois parfum vanille	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Ananas au sirop et biscuit	Fruit de saison	Crème dessert praliné	Fruit de saison

SEMAINE BLEUE

DEJEUNER

LUNDI 8/10	MARDI 9/10	MERCREDI 10/10	JEUDI 11/10	VENDREDI 12/10	SAMEDI 13/10	DIMANCHE 14/10
USA Salade Caesar <i>(Salade iceberg, poulet, emmental, tomates cerise, croûtons)</i>	Russie Soupe Bortch à la russe <i>(betterave)</i>	France Rosette et cornichon*	Asie Salade façon chinoise <i>(Soja, carottes, surimi, miel, coriandre, ail, vinaigrette)</i>	AFRIQUE Salade africaine <i>(Haricots rouges, bœuf haché, poivron, cœurs de palmiers, pignons)</i>	Salade brestoise <i>(Pommes de terre, maquereau, moutarde, tomates fraîches, oignons frais, ciboulette)</i>	Salade américaine <i>(Concombre, tomates, oignons frais, olives noires, vinaigrette)</i>
Travers de porc sauce barbecue Pommes de terre rissolées aux herbes Salade verte	Goulash façon Stroganov Carottes	Boudin noir* et sa compote de pommes Purée de pommes de terre	Bœuf aux oignons <i>(vbf)</i> Riz cantonnais	Filet de poisson au gingembre Gratin d'aubergines	Saucisse de Toulouse* et son confit d'oignons Crèmeux de haricots verts	Cuisse de canette au poivre Pommes de terre vapeur persillées
Mimolette	Comté AOC	Camembert	Saint Paulin	Brie	Bûche des Dômes	Munster AOC
Cheese-cake	Fromage blanc et fruits confits	Pomme au four et crème anglaise	Litchis au sirop et biscuit	Beignet au sucre	Fruit de saison	Moelleux au chocolat

DINER

LUNDI 8/10	MARDI 9/10	MERCREDI 10/10	JEUDI 11/10	VENDREDI 12/10	SAMEDI 13/10	DIMANCHE 14/10
Crème de carottes	Salade piémontaise <i>(Pommes de terre locales fraîches, tomates fraîches, mayonnaise, oeufs, cornichon, jambon Label Rouge, olives noires, moutarde, ail frais)</i>	Crème de potimarron	Œuf dur à la mayonnaise*	Velouté Dubarry <i>(Chou-fleur)</i>	Charcuterie du jour*	Crème de brocolis
Fruit de saison	Compote et son biscuit	Crème dessert café	Mousse au citron	Liégeois chocolat	Flan gélifié nappé caramel	Fruit de saison

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par ★



OCTOBRE 2018



Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

LUNDI 15/10	MARDI 16/10	MERCREDI 17/10	JEUDI 18/10	VENDREDI 19/10	SAMEDI 20/10	DIMANCHE 21/10
Céleri rémoulade	Tomate et maïs	Crevettes* et beurre	Concombre à la menthe	Salade de pâtes à l'indienne BIO <small>(pâtes BIO, poulet, carottes, tomates, coriandre, oignons rouges, olives noires, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette)</small>	Betteraves à la vinaigrette	Salade du Pirée <small>(Tomates, concombres, poivrons, olives noires, féta)</small>
★ PLAT 2 EN 1 Potée auvergnate	Thon basquaise Riz BIO pilaf	Quiche aux trois fromages maison <small>(Emmental, Cantal AOC, Bûche des dômes)</small> Salade verte	Cuisse de poulet sauce Vallée d'Auge Pâtes BIO et son emmental râpé	Filet de limande meunière* et son citron Courgettes sautées à l'ail	Cuisse de pintade cocotte Purée de céleri	Curry d'agneau Semoule BIO
Fromage blanc BIO	Emmental	Edam	Pont l'Evêque AOC	Fromage brique croûte noire	Saint Nectaire AOP	Cantal AOC
Cocktail de fruits au sirop et biscuit	Fruit de saison	Mousse de marron	Tarte tropézienne	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Tarte grillée aux abricots

DINER

LUNDI 15/10	MARDI 16/10	MERCREDI 17/10	JEUDI 18/10	VENDREDI 19/10	SAMEDI 20/10	DIMANCHE 21/10
Salade de Naples BIO <small>(Pâtes BIO, thon, cerfeuil, oignons, olives noires, vinaigrette, curcuma)</small>	Potage cresson	Salade vietnamienne <small>(Riz, poivrons, carottes, colin, sauce soja, coriandre, ail)</small>	Crème de potimarron	Cervelas* à la vinaigrette	Crème de brocolis	Crêpe jambon fromage*
Yaourt aux fruits	Pomme cuite	Fruit de saison	Fruit de saison	Ile flottante	Compote et son biscuit	Petit pot de crème au chocolat maison

DEJEUNER

LUNDI 22/10	MARDI 23/10	MERCREDI 24/10	JEUDI 25/10	VENDREDI 26/10	SAMEDI 27/10	DIMANCHE 28/10
Salade méditerranéenne <small>(Poivrons, pommes de terre, tomates, céleri branche, œuf)</small>	Tomate à la vinaigrette	Asperges à la vinaigrette	Radis et beurre	Mousse de foie et cornichon*	Carottes râpées citronette	Salade de lentilles aux lardons
Saucisse de Francfort* Chou-fleur à la béchamel	PLAT 2 EN 1 Rizotto au poulet crémeux	Omelette au fromage* Ratatouille	Bœuf bourguignon (vbf) ★ Pommes de terre vapeur persillées	Filet de poisson cuit à la vapeur douce et son citron Poêlée forestière	Rôti de dinde sauce basilic Polenta crémeuse	Sauté de veau marengo <small>(Tomates fraîches, poivrons, paprika)</small> Endives braisées
Coulommiers	Comté AOC	Saint Paulin	Chèvre	Bûche des Dômes	Brie	Munster AOP
Fruit de saison	Crème dessert praliné	Tartelette tatin	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois chocolat

DINER

LUNDI 22/10	MARDI 23/10	MERCREDI 24/10	JEUDI 25/10	VENDREDI 26/10	SAMEDI 27/10	DIMANCHE 28/10
Crème de potimarron	Pâté en croûte* et cornichon	Potage poireaux pomme de terre	Salade des îles <small>(Riz, soja, maïs, tomates, ananas)</small>	Potage persil	Œuf en gelée <small>(Œuf poché, jambon Label Rouge, brunoise de légumes, tomates, persil)</small>	Crème de carottes
Crème renversée	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert parfum café	Puneaux d'Agen à la cannelle et biscuit	Flan gélifié nappé caramel	Compote et son biscuit

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par **★**

Bon Appétit 