

SEPTEMBRE 2019

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

DEJEUNER

LUNDI 2/9	MARDI 3/9	MERCREDI 4/9	JEUDI 5/9	VENDREDI 6/9	SAMEDI 7/9	DIMANCHE 8/9
Salade de Naples BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small>	Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Saucisson sec* et cornichon	Feuilleté à la bolognaise*	Soupe froide Gaspacho	Céleri rémoulade	Lentilles à la vinaigrette
PLAT 2 EN 1 Jambon persillé de Bourgogne et sa macédoine de légumes à la mayonnaise	Tête de veau sauce gribiche Pommes de terre vapeur persillées	Dos de cabillaud sauce Noilly Purée du soleil (Carotte et poivron)	Rosbif froid sauce béarnaise (vbf) Blettes à la béchamel	Filet de limande meunière* et son citron Pâtes fusillis BIO et emmental râpé	Cuisse de pintade sauce normande Riz BIO pilaf	Fondant de porc royal aux pruneaux Poêlée bouquet de légumes <small>(carottes, haricots mange tout, chou-fleur, tomates, oignon, poivron)</small>
Munster AOP	Fromage brique croûte noire	Mimolette	Cantal AOP	Bûche des Dômes	Gouda	Comté AOP
Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Pâtisserie aspartame	Fruit de saison	Entremet aspartame	Fruit de saison	Pâtisserie aspartame

DINER

LUNDI 2/9	MARDI 3/9	MERCREDI 4/9	JEUDI 5/9	VENDREDI 6/9	SAMEDI 7/9	DIMANCHE 8/9
Velouté Dubarry (Chou-fleur)	Potage provençal	Crème de haricots à la russe	Mouliné de légumes	Soupe froide gaspacho	Potage persil	Potage Crécy (carottes)
Entremet aspartame	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Abricots au sirop léger	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison

DEJEUNER

LUNDI 9/9	MARDI 10/9	MERCREDI 11/9	JEUDI 12/9	VENDREDI 13/9	SAMEDI 14/9	DIMANCHE 15/9
Œuf dur à la mayonnaise* Dosette de mayonnaise	Asperges à la vinaigrette	Salade piémontaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, tomates fraîches, mayonnaise, sucre, sel, oeuf, cornichon, jambon Label Rouge, olives noires, moutarde, ail frais)</small>	Pastèque	Courgettes râpées au basilic	Taoulé au thon BIO <small>(Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Segments de pomelos*
Rôti de veau sauce crème d'ail Tomates à la provençale	★ PLAT 2 EN 1 ★ Couscous	Quiche au thon et à la tomate maison Salade verte	Steak haché sauce poivre (vbf) Frites au four*	Aile de raie sauce beurre blanc Riz BIO pilaf	Rôti de porc sauce moutarde Purée de céleri	Estouffade de bœuf délicieuse aux lardons (vbf) Pommes boulangères
Carré de l'Est	Montboissier	Emmental	Chèvre	Brie	Saint Paulin	Coulommiers
Pâtisserie aspartame	Fruit de saison	Fruit de saison	Entremet aspartame	Cocktail de fruits au sirop léger	Pâtisserie aspartame	Fruit de saison

DINER

LUNDI 9/9	MARDI 10/9	MERCREDI 11/9	JEUDI 12/9	VENDREDI 13/9	SAMEDI 14/9	DIMANCHE 15/9
Crème de haricots à la russe	Velouté de courgettes au curry	Velouté Dubarry (Chou-fleur)	Velouté tomate basilic	Potage persil	Mouliné de légumes	Soupe froide de carottes à l'orange
Fruit de saison	Entremet aspartame	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté

SEPTEMBRE 2019

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

DEJEUNER

LUNDI 16/9	MARDI 17/9	MERCREDI 18/9	JEUDI 19/9	VENDREDI 20/9	SAMEDI 21/9	DIMANCHE 22/9
Carottes à la marocaine	Melon	Taboulé à l'orientale BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins secs, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, riz et haricots)</small>	Rillettes pur porc* et cornichon	Pasta à la grecque BIO <small>(Pâtes, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</small>	Radis et beurre	Salade de riz à l'indienne <small>(Riz thaï parfumé, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small>
PLAT 2 EN 1 ★ Feijoada <small>(Sauté de porc, haricots noirs coccos, tomate, vin blanc, oignons, ail, curry, coriandre, cumin, clou de girofle, sel, poivre)</small>	Colombo de dinde Riz BIO pilaf	Beaufilet de colin-lieu pané* et son citron Ratatouille	Omelette* oignons et lardons Purée de potimarron	Filet de saumon sauce à l'aneth Carottes vichy	Sauté d'agneau à la menthe Semoule BIO	Cuisse de canette sauce poivre vert Courgettes sautées à l'ail
Saint Nectaire AOP	Pont l'Evêque AOP	Camembert	Gouda	Bûche des Dômes	Edam	Cantal AOP
Fruit de saison	Entremet aspartame	Salade de fruits exotiques	Pâtisserie aspartame	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Pâtisserie aspartame

DINER

LUNDI 16/9	MARDI 17/9	MERCREDI 18/9	JEUDI 19/9	VENDREDI 20/9	SAMEDI 21/9	DIMANCHE 22/9
Potage provençal	Velouté Dubarry (Chou-fleur)	Soupe froide de concombre à la menthe	Potage Crécy (carottes)	Mouliné de légumes	Crème de haricots à la russe	Velouté tomate basilic
Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Entremet aspartame	Ananas au sirop léger	Fruit de saison

DEJEUNER

LUNDI 23/9	MARDI 24/9	MERCREDI 25/9	JEUDI 26/9	VENDREDI 27/9	SAMEDI 28/9	DIMANCHE 29/9
Segments de pomelos*	Maquereau à la moutarde*	Salade Paimpol <small>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</small>	Concombre bulgare	Carottes râpées à l'orange	Salade bien-être BIO <small>(Pâte BIO, mais, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</small>	Champignons à la grecque
Paupiette de veau sauce forestière Polenta crémeuse	Quiche lardons et oignons maison Salade verte	Boudin blanc sauce Porto Crèmeux de haricots verts	Gigot d'agneau froid juste rôti <small>Dosette de moutarde</small> Pâtes BIO à la tomate et emmental râpé	PLAT 2 EN 1 ★ Choucroute de la mer	Filet de poulet sauce crème Petits pois à la française	Rôti de veau à la provençale Riz BIO pilaf
Mimolette	Montboissier	Coulommiers	Saint Paulin	Carré de l'Est	Emmental	Munster AOP
Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Pâtisserie aspartame	Fruit de saison	Entremet aspartame	Pâtisserie aspartame	Fruit de saison

DINER

LUNDI 23/9	MARDI 24/9	MERCREDI 25/9	JEUDI 26/9	VENDREDI 27/9	SAMEDI 28/9	DIMANCHE 29/9
Potage persil	Potage Crécy (carottes)	Velouté de courgettes au curry	Mouliné de légumes	Crème de haricots à la russe	Potage provençal	Velouté Dubarry (Chou-fleur)
Fruit de saison	Entremet aspartame	Fruit de saison	Mirabelles au sirop léger	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté

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 ★

