

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>	Taboulé BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Salade de riz aux deux couleurs <small>(Concombre frais, riz thai parfumé, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma)</small>	Melon	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 <i>(Carotte et poivron)</i>	Œufs à la berrichone <small>(Vin rouge, tomate, lardons)</small> Blettes à la béchamel	Filet de limande meunière* et son citron Pâtes fusillis BIO et emmental râpé	Rôti de porc sauce miel Riz BIO pilaf	Fondant de porc royal aux pruneaux Poêlée bouquet de légumes <small>(carottes, haricots mange tout, chou-fleur, tomates, oignon, poivron)</small>
Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Petits suisses nature	Faisselle	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses nature
Poire cuite sauce chocolat	Compote	Mousse au citron	Yaourt aux fruits	Mousse au chocolat	Compote	Flan gélifié nappé caramel

DINER

LUNDI 2/9	MARDI 3/9	MERCREDI 4/9	JEUDI 5/9	VENDREDI 6/9	SAMEDI 7/9	DIMANCHE 8/9
Velouté Dubarry <i>(Chou-fleur)</i>	Potage provençal	Crème de haricots à la russe	Mouliné de légumes	Soupe froide gaspacho	Potage persil	Potage Crécy <i>(carottes)</i>
Liégeois au café	Crème dessert chocolat	Compote	Crème dessert	Compote	Yaourt aux fruits	Compote

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* <i>Dosette de mayonnaise</i>	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>	Terrine aux trois poissons* à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	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>	Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</small>
Rôti de veau sauce crème d'ail Tomates à la provençale	Dos de colin-lieu sauce armoricaine au cognac Purée de brocolis	Quiche au thon et à la tomate maison Haricots verts persillés	Steak haché sauce poivre <i>(vbf)</i> Pâtes BIO et emmental râpé	Filet de poisson cuit à la vapeur douce Riz BIO pilaf	Rôti de porc sauce moutarde Purée de céleri	Estouffade de bœuf délicieuse aux lardons <i>(vbf)</i> Pommes boulangères
Yaourt velouté nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature
Liégeois au chocolat	Fromage blanc fruité	Compote	Crème dessert au praliné	Mousse au café	Compote	Crème renversée

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 <i>(Chou-fleur)</i>	Velouté tomate basilic	Potage persil	Mouliné de légumes	Soupe froide de carottes à l'orange
Compote	Crème dessert	Yaourt aux fruits	Compote	Crème dessert	Liégeois à la vanille	Compote

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>	Salade toscane <small>(Tomates fraîches, fonds d'artichauts, poivron, olives noires, mozzarella, vinaigrette, huile d'olive, basilic)</small>	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 cocos, tomate, vin blanc, oignons, ail, curry, coriandre, cumin, clou de girofle, sel, poivre)</small>	Colombo de dinde Riz BIO pilaf	Rôti de veau à la fleur de thym Ratatouille	Omelette* oignons et lardons Purée de potimarron	Filet de saumon sauce à l'aneth Carottes vichy	Sauté d'agneau à la menthe Purée de pommes de terre	Daube de bœuf (vbf) Courgettes sautées à l'ail
Fromage blanc nature	Petits suisses nature	Faisselle	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Petits suisses nature	Yaourt nature
Crème dessert au caramel	Yaourt aux fruits	Compote	Flan gélifié nappé caramel	Mousse de marrons	Liégeois au chocolat	Compote

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	Crème dessert	Yaourt aux fruits	Compote	Crème dessert	Compote	Mousse au citron

DEJEUNER

LUNDI 23/9	MARDI 24/9	MERCREDI 25/9	JEUDI 26/9	VENDREDI 27/9	SAMEDI 28/9	DIMANCHE 29/9
Salade de penne à la Romana BIO <small>(Penne BIO, jambon blanc Label Rouge, courgette, tomates fraîches, vinaigrette, olives noires, emmental, basilic, curcuma, poivre)</small>	Salade de betteraves à la vinaigrette	Salade Paimpol <small>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</small>	Concombre bulgare	Carottes râpées à l'orange	Salade bien-être BIO <small>(Pâte BIO, maïs, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</small>	Champignons à la grecque
Paupiette de veau sauce forestière Purée de pommes de terre	Quiche lardons et oignons maison Pâtes penne BIO et emmental râpé	Boudin blanc sauce Porto Crèmeux de haricots verts	Sauté de porc au curry 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
Fromage blanc nature	Yaourt nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Petits suisses nature	Yaourt velouté nature	Yaourt nature
Mousse au chocolat	Compote	Liégeois au café	Petits suisses fruités	Compote	Crème renversée	Abricots au sirop léger

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)
Compote	Crème dessert	Compote	Crème dessert	Yaourt aux fruits	Compote	Crème dessert au café

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 ★

