

# 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>	Crevettes* et beurre	Saucisson sec* et cornichon	Melon	Salade catalane <small>(Tomates fraîches, haricots verts, poivrons, œuf, vinaigrette, oignons frais rouge, câpres, olives noires, ail)</small>	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 <small>(Carotte et poivron)</small>	Rosbif froid sauce béarnaise <small>(vbf)</small>  Blettes à la béchamel	Merguez <small>Dosette de ketchup</small>  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 et biscuit	<b>Clafoutis aux cerises</b>	Pruneaux d'Agen au vin et biscuit	Mousse au chocolat	Fruit de saison	<b>Framboisier</b>

## DINER

LUNDI 2/9	MARDI 3/9	MERCREDI 4/9	JEUDI 5/9	VENDREDI 6/9	SAMEDI 7/9	DIMANCHE 8/9
Quiche Lorraine*	Potage provençal	Salade de riz aux deux couleurs <small>(Concombre frais, riz thai parfumé, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma)</small>	Mouliné de légumes	Salade de Bresse <small>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</small>	Œuf en gelée <small>(Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</small>	Pâté de canard* et cornichon
Liégeois au café	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Semoule au lait	Flan gélifié nappé caramel

## 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* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Asperges à la vinaigrette	Salade piémontaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, tomates fraîches, mayonnaise, sucre, sel, œuf, cornichon, jambon Label Rouge, olives noires, moutarde, ail frais)</small>	Pastèque	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	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* et sucre
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	Jambon blanc Label Rouge  Pommes de terre rissolées aux herbes	Aile de raie sauce beurre blanc  Riz BIO pilaf	Rôti de porc sauce moutarde  Purée de céleri	Estouffade de bœuf délicieuse aux lardons <small>(vbf)</small>  Pommes boulangères
Carré de l'Est	Faiselle	Emmental	Chèvre	Brie	Saint Paulin	Coulommiers
<b>Charlotte aux poires</b>	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert au praliné	Cocktail de fruits au sirop léger et biscuit	Fruit de saison	Crème renversée

## DINER

LUNDI 9/9	MARDI 10/9	MERCREDI 11/9	JEUDI 12/9	VENDREDI 13/9	SAMEDI 14/9	DIMANCHE 15/9
Melon	Salade Di Palermo BIO <small>(Pâte BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)</small>	Velouté Dubarry	Terrine aux trois poissons* à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade New-Orléans <small>(Riz thai parfumé, haricots rouges, carottes fraîches, maïs, petit pois, vinaigrette, poivron rouge)</small>	Mousse de foie* et cornichon	Soupe froide de carottes à l'orange
Fruit de saison	Fromage blanc fruité	Riz au lait maison	Fruit de saison	Mousse au café	Liégeois à la vanille	Compote et biscuit

# 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, 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  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	Crème dessert	Salade de fruits exotiques	Eclair au café	Pruneaux d'Agen au thé et biscuit	Flan pâtissier	Mousse au citron

## DINER

LUNDI 16/9	MARDI 17/9	MERCREDI 18/9	JEUDI 19/9	VENDREDI 20/9	SAMEDI 21/9	DIMANCHE 22/9
Quiche au fromage*	Salade de rollmops aux deux pommes <small>(Pommes de terre locales fraîches, rollmops, crème, lait, pommes fruits, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Soupe froide de concombre à la menthe	Salade fermière <small>(Pommes de terre locales fraîches, petits pois, émincé de poulet, pomme, vinaigrette, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Mouliné de légumes	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Jambon de Pays* et son beurre
Crème dessert au caramel	Poire cuite sauce chocolat	Riz au lait	Fruit de saison	Mousse de marrons	Fruit de saison	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* et sucre	Maquereau à la moutarde*	Pastèque	Salade de betteraves à la vinaigrette	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  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
Fromage blanc nature BIO	Montboissier	Coulommiers	Saint Paulin	Carré de l'Est	Emmental	Munster AOP
Compote et biscuit	Fruit de saison	Opéra	Fruit de saison	Semoule au lait maison	Crème renversée	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
Pâté en croûte* et cornichon	Potage crécy	Salade paimpol <small>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</small>	Salade charcutière <small>(Pommes de terre locales fraîches, jambon blanc, huile de colza, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Salade créole <small>(Riz, poulet, ananas, tomate, raisins secs)</small>	Macédoine à la russe <small>(Macédoine, mayonnaise, œuf dur, jambon blanc Label Rouge)</small>	Velouté Dubarry
Mousse au chocolat	Ile flottante	Fruit de saison	Petits suisses fruités	Compote et biscuit	Fruit de saison	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** ★

