

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 haricots verts et œuf dur	Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</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
Cuisse de lapin sauce chasseur Riz BIO pilaf	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	Filet de limande meunière* et son citron Pâtes fusillis BIO	Cuisse de pintade sauce normande Riz BIO pilaf	Steak haché (vbf) Poêlée bouquet de légumes <small>(carottes, haricots mange tout, chou-fleur, tomates, oignon, poivron)</small>
Edam sans sel	Yaourt velouté nature	Petits suisses nature	Faisselle	Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature	Petits suisses nature
Fruit de saison	Compote et biscuit	Clafoutis aux cerises	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Framboisier

DINER

LUNDI 2/9	MARDI 3/9	MERCREDI 4/9	JEUDI 5/9	VENDREDI 6/9	SAMEDI 7/9	DIMANCHE 8/9
Velouté Dubarry <small>(Chou-fleur)</small>	Potage provençal	Crème de haricots à la russe	Mouliné de légumes	Soupe froide gaspacho	Potage persil	Potage Crécy <small>(carottes)</small>
Liégeois au café	Fruit de saison	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au vin	Fruit de saison	Compote et biscuit	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	Champignons à la grecque	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>	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	Rôti de dinde froid <small>Dosette de moutarde</small> Pâtes BIO	Steak haché sauce poivre <small>(vbf)</small> Frites au four*	Aile de raie sauce beurre blanc Riz BIO pilaf	Rôti de porc sauce moutarde Purée de céleri	PLAT 2 EN 1 Œufs à la Dubarry <small>(Chou-fleur)</small>
Yaourt velouté nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Gouda sans sel	Petits suisses nature	Fromage blanc nature	Edam sans sel
Charlotte aux poires	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert au praliné	Cocktail de fruits au sirop léger	Tartelette au chocolat	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 <small>(Chou-fleur)</small>	Velouté tomate basilic	Potage persil	Mouliné de légumes	Soupe froide de carottes à l'orange
Fruit de saison	Fromage blanc fruité	Compote et biscuit	Fruit de saison	Mousse au café	Fruit de saison	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, raz el hanout)</small>	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>	Oeuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Radis et beurre	Marinade du soleil <small>(Carotte, chou fleur, courgettes, poivron, tomate, olives)</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	Beaufilet de colin-lieu pané* et son citron Ratatouille	Omelette* 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
Fromage blanc nature	Saint Paulin sans sel	Faisselle	Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Gouda sans sel	Yaourt nature
Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Salade de fruits exotiques	Eclair au café	Pruneaux d'Agen au thé	Liégeois au chocolat	Flan pâtissier

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
Crème dessert au caramel	Fruit de saison	Compote et biscuit	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	Salade de betteraves à la vinaigrette	Pastèque	Concombre bulgare	Carottes râpées à l'orange	Salade coleslaw <small>(Carotte et chou blanc râpés à la mayonnaise)</small>	Champignons à la grecque
Paupiette de veau sauce forestière Polenta crémeuse	Cuisse de pintade cocotte Pâtes penne BIO	Rôti de bœuf sauce marchand de vin (vbf) Crèmeux de haricots verts	Gigot d'agneau froid juste rôti <small>Dosette de moutarde</small> Pâtes BIO à la tomate	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
Edam sans sel	Yaourt nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Saint Paulin sans sel	Yaourt velouté nature	Yaourt nature
Compote et biscuit	Fruit de saison	Opéra	Fruit de saison	Semoule au lait maison	Tartelette aux myrtilles	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	Ile flottante	Fruit de saison	Mirabelles au sirop léger	Fruit de saison	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 ★

