

Lundi 28/8	Mardi 29/8	Mercredi 30/8	Jeudi 31/8	Vendredi 1/9	Samedi 2/9	Dimanche 3/9
Champignons à la Grecque	Pastèque	Salade de penne à la romana (penne, mozarella, tomate, courgette, poivron, sauce pesto, jambon blanc LR)	Salade vendéenne (haricots blanc, poitrine de porc, emmenthal, oignons, persil, vinaigrette, ail)	Salade de pomme de terre à la dijonnaise (pomme de terre, haricots verts, carottes, tomate, échalotte, persil, vinaigrette)	Melon	Céleri rémoulade
Navarin d'agneau à la Provençale	PLAT 2 EN 1 Paleron de bœuf aux carottes	PLAT 2 EN 1 Cuisse de canette sauce poivre vert Navets braisés	Roti de veau à la fleur de thym	Coeur de filet de merlu sauce aneth	Carré de porc rôti sauce tomate	Bourguignon (Vbf)
Coquillettes et son emmental râpé			Epinards à la béchamel	Riz pilaf	Jardinière de légumes	Purée de pomme de terre maison (monalisa)
Tomme grise	Saint Nectaire AOC	Fromage mi - chèvre	Edam	<b>Yaourt bio</b>	Brie	Munster
Fruit de saison	Compote et son biscuit	<b>Charlotte aux fruits des bois</b>	Riz au lait	Salade de fruit frais	Liégeois parfum chocolat	<b>Gourmandise mangue passion</b>

**DINER**

Velouté Dubarry	Terrine de canard	Crème de haricots à la russe	Concombre à la crème	Potage persil	Velouté tomate basilic	Salade niçoise (pomme de terre, haricots verts, tomates, œuf, olives, thon)
Yaourt aux fruits	Mousse parfum chocolat	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au sirop et son biscuit	Crème dessert parfum vanille	Compote et son biscuit	Fruit de saison

**DEJEUNER**

Lundi 4/9	Mardi 5/9	Mercredi 6/9	Jeudi 7/9	Vendredi 8/9	Samedi 9/9	Dimanche 10/9
Radis beurre	Melon	Concombres à la vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade	Charcuterie	Saucisson à l'ail et cornichon
PLAT 2 EN 1 Jambalaya (haut de cuisse de poulet, riz, saucisse fumée, poivron rouge et vert, chorizo, ail, Tabasco, curry, épices)	Paupiette de veau sauce moutarde	Tarte aux oignons et lardons maison	Filet de poulet sauce estragon	Plat 2 EN 1 Dos de lieu tomate basilic sur son fenouil et pomme de terre braisé	PLAT 2 EN 1 Flan de courgettes au fromage	Saucisse de Francfort moutarde
Saint Nectaire AOC	Haricots beurre persillés	Salade verte	Carottes persillées	Montboissier	Brie	Purée de celeri maison
Fruit de saison	Cantal AOC	Fromage de chèvre	Camembert	Salade de fruit frais	Abricot au sirop et son biscuit	Tomme
	<b>Tarte noisette parfum chocolat</b>	Crème dessert parfum caramel	Fruit de saison			Liégeois café

**DINER**

Potage Saint Germain	Terrine de canard	Velouté Dubarry	Salade charcutière	Crème de haricots à la russe	Macédoine de légumes mayonnaise	Potage persil
Compote et son biscuit	Fruit de saison	Pêche au sirop et son biscuit	Riz au lait	Crème renversée	Fruit de saison	Compote et son biscuit

En raison d'un approvisionnement manquant, de perturbations climatiques, et d'autres incidents de dernière minute (maladie du personnel...), le cuisinier pourra être amené parfois à modifier le menu.

Merci de nous excuser pour la gêne occasionnée

Lundi 11/9	Mardi 12/9	Mercredi 13/9	Jeudi 14/9	Vendredi 15/9	Samedi 16/9	Dimanche 17/9
Salade du Pirée (tomate, concombre, poivrons, olive noire, menthe, féta, assaisonnement...)  PLAT 2 EN 1 Moussaka macédonienne (aubergines, carré de porc haché, oignons ail, persil, menthe, poivrons, tomate)  Saint Nectaire AOC  Fruit de saison	Salade Roscoff (choux fleurs, fond d'artichaut, haricot blanc, pomme de terre, mayonnaise...)  Rôti de dinde sauce forestière  Riz pilaf  Fromage blanc bio  Mousse parfum citron	Terrine de légumes sauce mayonnaise  PLAT 2 EN 1 Petit salé aux Lentilles  Fromzge Bûches des Dômes  Gaufre et confiture	Melon  Omelette aux herbes  Pomme de terre vapeur  Fromage de chèvre  Compote et son biscuit	Betteraves en salade  Filet de limande meunière persillée et citron  Pâtes daviolini et fromage rapé  Camembert  Fruit de saison	Chou blanc râpé à l'ananas  Plat 2 EN 1 Bœuf à la Niçoise (Vbf) Pomme vapeur  Gouda  Charlotte cappucino	Pâté de campagne et cornichon  Blanquette de veau à l'ancienne  Riz pilaf  Pont l'Evêque AOC Crème dessert parfum caramel

**DINER**

Velouté tomate basilic	Saucisson sec et beurre	Potage maison	Cocktail de crevettes sauce aurore	Velouté Dubarry	Terrine trois poissons	Crème de haricots à la russe
Crème dessert parfum vanille	Fruit de saison	Liégeois parfum café	Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison	Fruit de saison

**DEJEUNER**

Lundi 18/9	Mardi 19/9	Mercredi 20/9	Jeudi 21/9	Vendredi 22/9	Samedi 23/9	Dimanche 24/9
Salade de tomates à la vinaigrette  Roti de porc sauce tomate  Endives braisées  Brie  Semoule au lait	Pomelos et son sucre  PLAT ESPAGNOL PLAT 2 EN 1 Paëlla au poisson  Montboissier  Brownies aux noix de pécan	Salade Brestoïse (Pâtes piombi,maquereaux,tomate,moutarde,ciboul ette,oignons)  Roti de boeuf sauce échalotte  Mousseline d'épinards  Fromage de chèvre  Reine claudie au sirop	Concombres bulgare  PLAT REGIONAL ALSACE PLAT 2 EN 1 Choucroute garnie  Munster  Liégeois parfum café	Pâté de campagne et cornichon  Filet de poisson Sauce armoricaine  Purée de pomme de terre maison  Reblochon  Mirabelles au sirop et son biscuit	Chou rouge au lard  Colombo de poulet  Riz pilaf  Emmental  Liégeois parfum chocolat	Asperges vinaigrette  Travers de porc laqués au miel  Poêlée chinoise (Champignon noir sec, céleri branche, carottes, Camembert Fruit de saison

**DINER**

Velouté tomate basilic	Crêpe au fromage	Potage crécy	Œuf dur et mayonnaise	Potage Saint Germain	Salade italienne ( pâtes farfalle, tomate, courgette, carotte, olive noire, emmental, assaisonnement)	Crème de haricots ç la russe
Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert parfum praliné	Fruit de saison	Crème dessert parfum caramel	Fruit de saison	Compote et son biscuit

**DEJEUNER**

Lundi 25/9	Mardi 26/9	Mercredi 27/9	Jeudi 28/9	Vendredi 29/9	Samedi 30/9	Dimanche 1/10
Betteraves en salade  Paleron (Vbf) sauce marchand de vin  Purée de pois cassés maison  Saint Nectaire AOP  Fruit de saison	Salade piémontaise (pomme de terre, tomates, cornichons, mayonnaise, œufs, olives, ail, jambon blanc Label Rouge, assaisonnement...)  Filet de colin meunière et citron  Brocolis persillés  Saint Paulin  Crème dessert parfum chocolat	Salami et cornichon  Paupiette de veau sauce moutarde  Julienne de légumes  Emmental  Liégeois parfum vanille	Terrine de poissons et Mayonnaise  PLAT 2 EN 1 Risotto de poulet (champignons de Paris, vin blanc, crème fraiche, oignon, ...)  Camembert  Tarte poire amande	Macédoine de légumes vinaigrette  Dos de Cabillaud sauce normande  Semoule  Yaourt nature bio  Fruit de saison	Salade de riz rose à la betterave (riz, betterabe, thon, mayonnaise, crème, persil)  Boudin noir et sa compote de pommes  Haricots verts persillés  Fromage brique croûte noire  Tarte mirabelles	Segment pomelos et son sucre  Estouffade de bœuf sauce poivre vert  Pâtes farfalles et fromage râpé  Montboissier  Liégeois parfum café

**DINER**

Salade californienne (riz, tomates, maïs, concombre, ananas, olives, abricot au sirop et son biscuit	Céleri rémoulade  Fruit de saison	Potage Saint Germain  Cocktail de fruits au sirop et son biscuit	Carottes râpées aux câpres  Fruit de saison	Saucisson à l'ail  Fromage blanc et sa confiture	Terrine de canard  Fruit de saison	Potage persil  Compote et son biscuit
--	---	--	---	--	--	---