

Déjeuner

| | lun. 03/09 | mar. 04/09 | mer. 05/09 | jeu. 06/09 | ven. 07/09 | sam. 08/09 |
|-------------------------|--|---|--|---|--|---|
| Entrée | Carottes râpées | Melon | Salade dorée | Céleri vinaigrette | Concombre vinaigrette | Radis et beurre |
| Plat | Boulettes de boeuf sauce tomate Papillons au beurre | Rôti de porc au jus Pommes vapeurs | Steak haché de veau au jus Haricots verts persillés | Couscous au poulet Semoule et légumes couscous | Filet de colin sauce normande Épinards à la crème | Sauté de canard au jus Gratin dauphinois |
| Accompagnement 2 | Fenouils braisés | Carottes jeunes persillées | Purée de pommes de terre au lait | | Riz créole | Navets fondants |
| Fromage | Saint Paulin sans sel | Yaourt nature | Saint Paulin sans sel | Gouda sans sel | Yaourt nature | Gouda sans sel |
| Dessert | Mousse au chocolat | Cocktail de fruits | Fruit de saison | Pêche melba glacée | Fruit de saison | Eclair au café |

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Plat fait maison : Fruits et légumes de saison : Viandes de France : Produit Local : Pêche Durable



Déjeuner

lun. 10/09

mar. 11/09

mer. 12/09

jeu. 13/09

ven. 14/09

sam. 15/09

Entrée

Oeuf dur mayonnaise

Salade niçoise



Champignons à la grecque



Salade de tomates



Betteraves vinaigrette

Macédoine vinaigrette

Plat

Rôti de dinde sauce suprême



Ratatouille niçoise cuisinée au thym



Mijoté de boeuf sauce bourguignonne



Carottes sautées



Moussaka

Filet de poulet sauce forestière



Pommes vapeurs

Filet de colin sauce niçoise



Tian de potiron (riz et dés de potiron)



Filet de saumon à la crème



Pommes boulangères



Accompagnement 2

Ebly aux petits légumes



Macaronis au beurre



Salade verte vinaigrette

Brocolis sautés



Tomates provençales



Brunoise de légumes



Fromage

Gouda sans sel

Yaourt nature

Gouda sans sel

Saint Paulin sans sel

Fromage blanc nature

Gouda sans sel

Dessert

Semoule au lait

Fruit de saison



Donut's

Crème dessert caramel

Fruit de saison



Paris Brest

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable



Déjeuner

lun. 17/09

mar. 18/09

mer. 19/09

jeu. 20/09

ven. 21/09
**MENU
D'AUTOMNE**

sam. 22/09

Entrée

Salade de chou fleur
vinaigrette



Taboulé

Poireaux vinaigrette

Carottes râpées au
citron

Salade de mâche
vinaigrette

Salade de fonds
d'artichaut



Plat

Sauté de porc
forestière



Riz pilaf



Omelette nature
Gratin de courgettes
aux oeufs



Farce bolognaise
Macaronis au beurre



Hachis parmentier



Blanquette de
poisson



Risotto aux
champignons



Cuisse de poulet
basquaise



Tagliatelle au beurre



Accompagnement 2

Aubergines sautées



Ebly au beurre



Brocolis sautés



Poêlée de chou de
Bruxelles



Ratatouille niçoise
cuisinée au thym



Fromage

Saint Paulin sans sel

Gouda sans sel

Yaourt nature

Gouda sans sel

Saint Paulin sans sel

Gouda sans sel

Dessert

Fruit de saison



Compote pomme
abricot

Fruit de saison



Fromage blanc et
crème de marron

Tarte aux pommes et
noix

Glace

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Viandes de France



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable



Déjeuner

| | lun. 24/09 | mar. 25/09 | mer. 26/09 | jeu. 27/09 | ven. 28/09 | sam. 29/09 |
|-------------------------|--|---|--|---|-------------------------------|---|
| Entrée | Macédoine mayonnaïse | 1/2 pamplemousse et sucre | Salade de tomates | Radis et beurre | Salade coleslaw | Poivrons à l'huile |
| Plat | Rôti de boeuf au jus Pommes vapeurs | Riz pilaf Omelette aux champignons | Rôti de porc au jus Flageolets fondants | Escalope de dinde au jus Papillons au beurre | Parmentier de poisson | Cuisse de pintade au four Pommes vapeurs |
| Accompagnement 2 | Brocolis sautés | Julienne de légumes | Carottes fondantes | Poêlée estivale (haricots plats, carottes, maïs) | Salade verte vinaigrette | Tomates provençales |
| Fromage | Gouda sans sel | Saint Paulin sans sel | Yaourt nature | Saint Paulin sans sel | Gouda sans sel | Saint Paulin sans sel |
| Dessert | Yaourt aromatisé | Flamby | Gâteau anniversaire | Fruit de saison | Compote pomme cassis | Omelette norvégienne |

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Viandes de France



: Fruits et légumes de saison



: Produit Local



: Pêche Durable