

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 à la hongroise	Pâté de foie et cornichon	Salade savoyarde
Plat	Boulettes de boeuf sauce tomate Papillons et emmental râpé	Jambon braisé sauce madère Pommes campagnardes	Paupiette de veau à la normande Haricots verts persillés	Couscous au poulet Semoule et légumes couscous	Beaufilet de colin meunière et citron Épinards à la crème	Sauté de canard aux olives Gratin dauphinois
Accompagnement 2	Fenouils braisés	Carottes jeunes persillées	Purée de pommes de terre au lait		Riz créole	Navets fondants
Fromage	Camembert	Buchette de chèvre	Gouda	Morbier	Emmental	Cantal
Dessert	Yaourt aspartam	Purée de pomme	Fruit sans sucre	Purée de pêche	Fruit de saison	Pâtisserie sans sucre

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 : Produit Local : Viandes de France

Déjeuner

	lun. 10/09	mar. 11/09	mer. 12/09	jeu. 13/09	ven. 14/09	sam. 15/09
Entrée	Oeuf dur mayonnaise	Feuilleté hot dog	Champignons à la grecque 	Salade de tomates 	Betteraves vinaigrette	Terrine de légumes
Plat	Rôti de dinde sauce suprême Ratatouille niçoise cuisinée au thym 	Mijoté de boeuf sauce bourguignonne Carottes sautées 	Moussaka 	Aiguillettes de poulet sauce forestière Pommes sautées rondelles 	Filet de colin sauce niçoise Tian de potiron (riz et dés de potiron) 	Paupiette de saumon à la crème Pommes boulangères
Accompagnement 2	Ebly aux petits légumes 	Macaronis et emmental râpé 	Polenta crémeuse 	Brocolis sautés 	Tomates provençales 	Brunoise de légumes
Fromage	Coulommiers	Bûche bleue	Saint paulin	Edam	Cantal	Saint Nectaire
Dessert	Yaourt nature	Fruit sans sucre 	Biscuit sans sucre	Faisselle	Fruit sans sucre 	Pâtisserie sans sucre

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

Rillettes de thon



Pizza reine



Poireaux sauce gribiche

Carottes râpées au citron

Mâche et croustons

Salade de fonds d'artichaut



Plat

Sauté de porc forestière



Riz pilaf



Omelette nature
Gratin de courgettes aux oeufs



Farce bolognaise



Macaronis et emmental râpé



Hachis parmentier



Blanquette de poisson



Risotto aux champignons



Cuisse de poulet basquaise



Tagliatelle fraîches & râpé



Accompagnement 2

Aubergines sautées



Ebly au beurre



Brocolis sautés



Poêlée de choux de Bruxelles



Ratatouille niçoise cuisinée au thym



Fromage

Bleu français

Camembert

Mimolette

Tome noire

Emmental

Morbier

Dessert

Fruit sans sucre



Purée de pêche

Fruit sans sucre



Fromage blanc nature

Pâtisserie sans sucre

Yaourt aspartam

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
mayonnaise

1/2 pamplemousse

Tomate au thon

Radis et beurre

Salade coleslaw

Poivrons à l'huile

Plat

Rôti de boeuf au jus

Pommes crispy

Quenelles natures
sauce financière

Riz pilaf

Palette à la diable

Flageolets fondants

Cordon bleu de dinde

Papillons au pistou et
emmental râpé

Parmentier de poisson

Cuisse de pintade au
four

Pommes rosties

Accompagnement 2

Brocolis sautés

Julienne de légumes

Carottes fondantes

Poêlée estivale
(haricots plats,
carottes, maïs)

Salade verte
vinaigrette

Tomates provençales

Fromage

Saint Nectaire

Brie

Tome blanche

Camembert

Edam

Saint paulin

Dessert

Yaourt nature

Faisselle

Fruit sans sucre

Fruit sans sucre

Purée pomme fraise

Pâtisserie sans sucre

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



: Appellation d'Origine Protégée



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable