

Déjeuner

lun. 03/09

mar. 04/09

mer. 05/09

jeu. 06/09

ven. 07/09

sam. 08/09

Entrée

Carottes râpées



Salade dorée



Céleri à la hongroise

Pâté de foie et cornichon

Salade savoyarde



Plat

Boulettes de boeuf sauce tomate



Papillons et emmental râpé



Fenouils braisés



Jambon braisé sauce madère



Pommes campagnardes  
Carottes jeunes persillées



Paupiette de veau à la normande



Haricots verts persillés



Purée de pommes de terre au lait



Couscous au poulet



Semoule et légumes couscous



Beaufilet de colin meunière et citron  
Épinards à la crème



Riz créole



Sauté de canard aux olives



Gratin dauphinois



Navets fondants



Plat de substitution

Boulettes de sarrasin et lentilles



Filet de hoki sauce citron



Omelette aux fines herbes

Couscous au poisson



Escalope de volaille panée et citron

Saumonette sauce au basilic



Fromage

Camembert

Buchette de chèvre

Gouda

Morbier

Emmental

Cantal

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



: Pêche Durable



: 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



Ebly aux petits légumes



Mijoté de boeuf sauce bourguignonne



Carottes sautées



Macaronis et emmental râpé



Moussaka  
Salade verte vinaigrette

Aiguillettes de poulet sauce forestière



Pommes sautées rondelles

Brocolis sautés



Filet de colin sauce niçoise



Tian de potiron (riz et dés de potiron)



Tomates provençales



Paupiette de saumon à la crème



Pommes boulangères



Brunoise de légumes



Plat de substitution

Filet de poisson à la provençale



Egrainé végétal sauce tomate



Brandade de morue

Aiguillettes de blé

Filet de poulet à la niçoise



Sauté de boeuf



Fromage

Coulommiers

Bûche bleue

Saint paulin

Edam

Cantal

Saint Nectaire

Dessert

Semoule au lait

Fruit de saison



Donut's

Crème dessert caramel

Fruit de saison



Glace vacherin

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



: Pêche Durable



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France

Déjeuner

lun. 17/09

mar. 18/09

mer. 19/09

jeu. 20/09

ven. 21/09

sam. 22/09

Entrée

Rillettes de thon

Pizza reine

Poireaux sauce  
gribiche

Carottes râpées au  
citron

Mâche et croutons

Salade de fonds  
d'artichaut

Plat

Sauté de porc  
forestière  
  
  
Riz pilaf  
  
Aubergines sautées

Omelette nature  
Gratin de courgettes  
  
Ebly au beurre

Farce bolognaise  
  
Macaronis et  
emmental râpé

Hachis parmentier  
  
Brocolis sautés

Blanquette de  
poisson  
  
  
Risotto aux  
champignons  
  
Poêlée de choux de  
Bruxelles

Cuisse de poulet  
basquaise  
  
Tagliatelle fraîches &  
râpé  
  
Ratatouille niçoise  
cuisinée au thym

Plat de substitution

Cubes de poisson à la  
crème

Egrainé végétal  
sauce tomate

Brandade de morue

Filet de poulet au jus

Filet de poisson à  
l'estragon

Fromage

Bûche bleue

Camembert

Mimolette

Tome noire

Emmental

Morbier

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  
MENU BIO

mer. 26/09

jeu. 27/09

ven. 28/09

sam. 29/09

Entrée

Macédoine  
mayonnaise

Salade verte bio  
vinaigrette

Salade de tomate et  
thon

Radis et beurre

Salade coleslaw

Poivrons à l'huile

Plat

Rôti de bœuf au jus  
  
  
Pommes crispy  
Brocolis sautés

Quenelles natures bio  
sauce financière  
  
  
Riz pilaf bio  
  
  
Poêlée de légumes bio

Palette à la diable  
  
  
Flageolets fondants  
  
Carottes fondantes

Cordon bleu de dinde  
  
Papillons et emmental  
râpé  
  
Poêlée estivale  
(haricots plats,  
carottes, maïs)

Parmentier de poisson  
  
  
Salade verte  
vinaigrette

Cuisse de pintade au  
four  
  
Pommes rosties  
Tomates provençales

Plat de substitution

Paupiette de poisson  
ciboulette

Omelette nature

Beaufilet de poisson  
pané et citron

Hachis parmentier

Filet de poisson sauce  
vierge

Fromage

Saint Nectaire

Emmental bio

Tome blanche

Camembert

Edam

Saint paulin

Dessert

Yaourt aromatisé

Fruit de saison bio

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



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable