

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 Naples BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small>	Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Saucisson sec* et cornichon	Feuilleté à la bolognaise*	Soupe froide Gaspacho	Céleri rémoulade	Lentilles à la vinaigrette
PLAT 2 EN 1 Jambon persillé de Bourgogne et sa macédoine de légumes à la mayonnaise	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	Merguez <small>Dosette de ketchup</small> Pâtes fusillis BIO et emmental râpé	Cuisse de pintade sauce normande Riz BIO pilaf	Fondant de porc royal aux pruneaux Poêlée bouquet de légumes <small>(carottes, haricots mange tout, chou-fleur, tomates, oignon, poivron)</small>
Munster AOP	Fromage brique croûte noire	Mimolette	Cantal AOP	Bûche des Dômes	Gouda	Comté AOP
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
Salade de haricots verts et œuf dur	Taboulé BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Radis et beurre	Melon	Salade de Bresse <small>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</small>	Œuf en gelée <small>(Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</small>	Terrine aux trois légumes* et mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>
Cuisse de lapin sauce chasseur	Galette paysanne maison <small>(Galette de sarrasin, jambon blanc Label Rouge, emmental, tomate, oignons)</small>	Filet de poulet sauce provençale	★ Œufs à la berrichone <small>(Vin rouge, tomate, lardons)</small>	Filet de limande meunière* et son citron	Rôti de porc sauce miel	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone* sauce tomate et emmental râpé <small>(vbf)</small>
Riz BIO pilaf	Salade verte	Polenta crémeuse	Purée de pommes de terre	Aubergines à la provençale	Carottes vichy	
Fromage frais Pavé 1/2 sel	Fromage fondu Samos	Petits suisses natures	Faisselle	Fromage frais Saint bricet	Fromage blanc nature	Fromage Boursin ail et fines herbes
Liégeois au café	Fruit de saison	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au vin	Fruit de saison	Compote et biscuit	Flan gélifié nappé caramel

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



Bon Appétit 

SEPTEMBRE 2019



Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

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	Salade piémontaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, tomates fraîches, mayonnaise, sucre, sel, oeuf, cornichon, jambon Label Rouge, olives noires, moutarde, ail frais)</small>	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>	Segments de pomelos* et sucre
Rôti de veau sauce crème d'ail Tomates à la provençale	★ PLAT 2 EN 1 Couscous	Quiche au thon et à la tomate maison Salade verte	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	Estouffade de bœuf délicieuse aux lardons <small>(vbf)</small> Pommes boulangères
Carré de l'Est	Montboissier	Emmental	Chèvre	Brie	Saint Paulin	Coulommiers
Liégeois au chocolat	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
Melon	Fromage de tête*	Carottes râpées à la vinaigrette	Terrine aux trois poissons* à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade New-Orléans <small>(Riz thai parfumé, haricots rouges, carottes fraîches, maïs, petit pois, vinaigrette, poivron rouge)</small>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</small>
Saucisse de Toulouse et son confit d'oignons Riz BIO pilaf	Dos de colin-lieu sauce armoricaine au cognac Purée de brocolis	Rôti de dinde froid <small>Dosette de moutarde</small> Salade italienne BIO <small>(Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</small>	Jambon blanc Label Rouge Légumes ensoleillés <small>(Haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</small>	Gigot d'agneau froid juste rôti <small>Dosette de moutarde</small> Navets et carottes persillés	Sauté de veau marengo Pâtes macaronis BIO et emmental râpé	PLAT 2 EN 1 Œufs à la Dubarry <small>(Chou-fleur)</small>
Yaourt velouté nature	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Fromage frais Chanteneige	Yaourt nature
Fruit de saison	Fromage blanc fruité	Compote et biscuit	Fruit de saison	Mousse au café	Fruit de saison	Compote et biscuit

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



Bon
Appétit

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 sec, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, riz et haricots)</small>	Rillettes pur porc* et cornichon	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Radis et beurre	Salade de riz à l'indienne <small>(Riz thaï parfumé, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</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* oignons et lardons Purée de potimarron	Rosbif froid sauce béarnaise <small>(vbf)</small> Salade aux deux pommes <small>(Pomme de terre, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</small>	Sauté d'agneau à la menthe Semoule BIO	Cuisse de canette sauce poivre vert Courgettes sautées à l'ail
Saint Nectaire AOP	Pont l'Evêque AOP	Camembert	Gouda	Bûche des Dômes	Edam	Cantal AOP
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
Quiche au fromage*	Salade de rollmops aux deux pommes <small>(Pommes de terre locales fraîches, rollmops, crème, lait, pommes fruits, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Soupe froide de concombre à la menthe	Avocat à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Pasta à la grecque BIO <small>(Pâtes, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</small>	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Marinade du soleil <small>(Carotte, chou fleur, courgettes, poivron, tomate, olives)</small>
Cuisse de poulet Wang Haricots verts persillés	Croque Monsieur Salade verte	Rôti de veau à la fleur de thym Pommes de terre vapeur persillées	PLAT 2 EN 1 Tortellinis boscone* sauce forestière et emmental râpé <small>(vbf)</small>	Filet de saumon sauce à l'aneth Carottes vichy	Saucisses chipolatas et son confit d'oignons Purée de chou-fleur	Daube de bœuf <small>(vbf)</small> Pâtes spaghettis BIO et emmental râpé
Fromage frais Saint Bricet	Petits suisses natures	Faisselle	Yaourt nature	Fromage fondu Samos	Fromage frais Cantadou	Yaourt nature
Crème dessert au caramel	Fruit de saison	Compote et biscuit	Fruit de saison	Mousse de marrons	Fruit de saison	Fruit de saison

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



**Bon
Appétit** 

SEPTEMBRE 2019

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

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	Maquereau à la moutarde*	Salade paimpol <small>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</small>	Concombre bulgare	Carottes râpées à l'orange	Salade bien-être BIO <small>(Pâte BIO, mais, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</small>	Champignons à la grecque
Paupiette de veau sauce forestière	Quiche lardons et oignons maison	Boudin blanc sauce Porto	Gigot d'agneau froid juste rôti <small>Dosette de moutarde</small>	★ PLAT 2 EN 1	Filet de poulet sauce crème	Rôti de veau à la provençale
Polenta crémeuse	Salade verte	Crèmeux de haricots verts	Pâtes BIO à la tomate et emmental râpé	Choucroute de la mer	Petits pois à la française	Riz BIO pilaf
Mimolette	Montboissier	Coulommiers	Saint Paulin	Carré de l'Est	Emmental	Munster AOP
Compote et biscuit	Fruit de saison	Opéra	Fruit de saison	Semoule au lait maison	Crème renversée	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
Pâté en croûte* et cornichon	Salade de betteraves à la vinaigrette	Pastèque	Feuilleté au fromage*	Salade créole <small>(Riz, poulet, ananas, tomate, raisins secs)</small>	Macédoine à la russe <small>(Macédoine, mayonnaise, œuf dur, jambon blanc Label Rouge)</small>	Salade niçoise <small>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, tomates fraîches, thon, œuf, vinaigrette, basilic, olives noires, sel, poivre)</small>
Cœur de merlu froid à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Cuisse de pintade cocotte	Rôti de bœuf sauce marchand de vin <small>(vbf)</small>	Sauté de porc au curry	Steak haché sauce échalote <small>(vbf)</small>	Saucisse fumée supérieure <small>Dosette de moutarde</small>	Omelette* au fromage
Salade cambodgienne <small>(Poisson cube, soja, tomates fraîches, huile de colza, filet de poulet, oignons frais, citron, ail, coriandre, sel)</small>	Pâtes penne BIO et emmental râpé	Pommes dauphines*	Salsifis	Aubergines à la provençale	Lentilles à la paysanne	Mousseline d'épinards
Fromage blanc nature	Fromage fondu Kiri	Faisselle	Fromage blanc nature	Petits suisses naturels	Fromage frais Pavé 1/2 sel	Fromage fondu Samos
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



Bon Appétit