

## SEPTEMBRE 2019

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

### DEJEUNER

| LUNDI<br>2/9  | MARDI<br>3/9   | MERCREDI<br>4/9   | JEUDI<br>5/9  | VENDREDI<br>6/9   | SAMEDI<br>7/9   | DIMANCHE<br>8/9   |
|---|--|---|---|---|---|---|
| Salade de Naples BIO<br><small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small> | Avocat à la vinaigrette<br><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<br>Jambon persillé de Bourgogne et sa macédoine de légumes à la mayonnaise  | Tête de veau sauce gribiche<br><br>Pommes de terre vapeur persillées | Dos de cabillaud sauce Noilly<br><br>Purée du soleil<br><small>(Carotte et poivron)</small> | Rosbif froid sauce béarnaise<br><small>(vbf)</small><br><br>Blettes à la béchamel | Merguez<br><small>Dosette de ketchup</small><br><br>Pâtes fusillis BIO et emmental râpé | Cuisse de pintade sauce normande<br><br>Riz BIO pilaf | Fondant de porc royal aux pruneaux<br><br>Poêlée bouquet de légumes<br><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<br>2/9                        | MARDI<br>3/9   | MERCREDI<br>4/9                  | JEUDI<br>5/9   | VENDREDI<br>6/9  | SAMEDI<br>7/9   | DIMANCHE<br>8/9   |
|-------------------------------------|--|----------------------------------|--|--|---|---|
| Salade de haricots verts et œuf dur | Taboulé BIO<br><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<br><small>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</small> | Œuf en gelée<br><small>(Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</small> | Terrine aux trois légumes* et mayonnaise<br><small>Dosette de mayonnaise</small>          |
| Cuisse de lapin sauce chasseur      | Galette paysanne maison<br><small>(Galette de sarrasin, jambon blanc Label Rouge, emmental, tomate, oignons)</small>   | Filet de poulet sauce provençale | ★<br>Œufs à la berrichone<br><small>(Vin rouge, tomate, lardons)</small> | Filet de limande meunière* et son citron   | Rôti de porc sauce miel   | PLAT 2 EN 1<br>Tortellinis boscone* sauce tomate et emmental râpé<br><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<br>9/9  | MARDI<br>10/9                    | MERCREDI<br>11/9   | JEUDI<br>12/9  | VENDREDI<br>13/9  | SAMEDI<br>14/9  | DIMANCHE<br>15/9  |
|---|----------------------------------|--|--|---|---|---|
| Œuf dur<br>à la mayonnaise*<br><small>Dosette de mayonnaise</small> | Asperges<br>à la vinaigrette     | Salade piémontaise<br><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<br><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<br>sauce crème d'ail<br><br>Tomates<br>à la provençale | ★<br>PLAT 2 EN 1<br><br>Couscous | Quiche au thon<br>et à la tomate<br>maison<br><br>Salade verte   | Steak haché<br>sauce poivre<br><small>(vbf)</small><br><br>Frites au four* | Aile de raie<br>sauce beurre blanc<br><br>Riz BIO pilaf | Rôti de porc<br>sauce moutarde<br><br>Purée de céleri   | Estouffade de bœuf<br>délicieuse<br>aux lardons<br><small>(vbf)</small><br><br>Pommes boulangères |
| Carré de l'Est  | Montboissier                     | Emmental   | Chèvre   | Brie  | Saint Paulin  | Coulommiers   |
| Liégeois au chocolat  | Fruit de saison                  | Fruit de saison  | Crème dessert<br>au praliné  | Cocktail de fruits<br>au sirop léger                    | Tartelette<br>au chocolat   | Crème renversée   |

### DINER

| LUNDI<br>9/9  | MARDI<br>10/9  | MERCREDI<br>11/9  | JEUDI<br>12/9  | VENDREDI<br>13/9  | SAMEDI<br>14/9   | DIMANCHE<br>15/9  |
|---|--|---|--|---|--|---|
| Melon   | Fromage de tête*   | Carottes râpées<br>à la vinaigrette   | Terrine<br>aux trois poissons*<br>à la mayonnaise<br><small>Dosette de mayonnaise</small>  | Salade New-Orléans<br><small>(Riz thai parfumé, haricots rouges, carottes fraîches, maïs, petit pois, vinaigrette, poivron rouge)</small> | Salade de cœurs<br>de palmiers et maïs<br>à la vinaigrette           | Salade sicilienne BIO<br><small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</small> |
| Saucisse<br>de Toulouse et<br>son confit d'oignons<br><br>Riz BIO pilaf | Dos de colin-lieu sauce<br>armoricaine<br>au cognac<br><br>Purée de brocolis | Rôti de dinde froid<br><small>Dosette de moutarde</small><br><br>Salade italienne BIO<br><small>(Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</small> | Jambon blanc<br>Label Rouge<br><br>Légumes ensoleillés<br><small>(Haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</small> | Gigot d'agneau froid<br>juste rôti<br><small>Dosette de moutarde</small><br><br>Navets et carottes<br>persillés                           | Sauté de veau marengo<br><br>Pâtes macaronis BIO et<br>emmental râpé | PLAT 2 EN 1<br><br>Œufs à la Dubarry<br><small>(Chou-fleur)</small>   |
| Yaourt velouté nature   | Fromage fondu Vache<br>qui rit   | Fromage blanc nature  | Yaourt nature  | Fromage Cantadou ail<br>et fines herbes   | Fromage frais<br>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<br>16/9  | MARDI<br>17/9                         | MERCREDI<br>18/9   | JEUDI<br>19/9  | VENDREDI<br>20/9  | SAMEDI<br>21/9                                   | DIMANCHE<br>22/9   |
|--|---------------------------------------|--|--|---|--|--|
| Carottes<br>à la marocaine   | Melon                                 | Taboulé à l'orientale<br>BIO<br><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*<br>et cornichon                        | Tomate persillée<br>à la vinaigrette<br><small>Dosette de vinaigrette</small>   | Radis et beurre                                  | Salade de riz<br>à l'indienne<br><small>(Riz thaï parfumé, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small> |
| PLAT 2 EN 1<br>★<br>Feijoada<br><br><small>(Sauté de porc, haricots noirs cocos, tomate, vin blanc, oignons, ail, curry, coriandre, cumin, clou de girofle, sel, poivre)</small> | Colombo de dinde<br><br>Riz BIO pilaf | Beaufilet de colin-lieu<br>pané* et son citron<br><br>Ratatouille  | Omelette*<br>oignons et lardons<br><br>Purée de potimarron | Rosbif froid<br>sauce béarnaise<br><small>(vbf)</small><br><br>Salade<br>aux deux pommes<br><small>(Pomme de terre, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</small> | Sauté d'agneau<br>à la menthe<br><br>Semoule BIO | Cuisse de canette<br>sauce poivre vert<br><br>Courgettes sautées<br>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<br>exotiques  | Eclair au café   | Pruneaux d'Agen<br>au thé   | Liégeois au chocolat                             | Flan pâtissier   |

### DINER

| LUNDI<br>16/9   | MARDI<br>17/9   | MERCREDI<br>18/9   | JEUDI<br>19/9   | VENDREDI<br>20/9   | SAMEDI<br>21/9   | DIMANCHE<br>22/9  |
|---|---|--|---|--|--|---|
| Quiche au fromage*                                    | Salade de rollmops aux<br>deux pommes<br><small>(Pommes de terre locales fraîches, rollmops, crème, lait, pommes fruits, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small> | Soupe froide<br>de concombre<br>à la menthe                                    | Avocat<br>à la mayonnaise*<br><small>Dosette de mayonnaise</small>                                      | Pasta à la grecque BIO<br><small>(Pâtes, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</small> | Œuf dur<br>à la mayonnaise*<br><small>Dosette de mayonnaise</small>        | Marinade du soleil<br><small>(Carotte, chou fleur, courgettes, poivron, tomate, olives)</small> |
| Cuisse de poulet Wang<br><br>Haricots verts persillés | Croque Monsieur<br><br>Salade verte   | Rôti de veau<br>à la fleur de thym<br><br>Pommes de terre<br>vapeur persillées | PLAT 2 EN 1<br><br>Tortellinis boscone*<br>sauce forestière<br>et emmental râpé<br><small>(vbf)</small> | Filet de saumon sauce<br>à l'aneth<br><br>Carottes vichy   | Saucisses chipolatas et<br>son confit d'oignons<br><br>Purée de chou-fleur | Daube de bœuf<br><small>(vbf)</small><br><br>Pâtes spaghettis BIO et<br>emmental râpé           |
| Fromage frais<br>Saint Bricet                         | Petits suisses natures  | Faisselle  | Yaourt nature   | Fromage fondu Samos  | Fromage frais<br>Cantadou  | Yaourt nature   |
| Crème dessert<br>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<br>23/9                      | MARDI<br>24/9                    | MERCREDI<br>25/9  | JEUDI<br>26/9   | VENDREDI<br>27/9           | SAMEDI<br>28/9   | DIMANCHE<br>29/9             |
|------------------------------------|----------------------------------|---|---|----------------------------|--|------------------------------|
| Segments de pomelos* et sucre      | Maquereau à la moutarde*         | Salade paimpol<br><small>(Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</small> | Concombre bulgare   | Carottes râpées à l'orange | Salade bien-être BIO<br><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<br><small>Dosette de moutarde</small> | ★<br>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<br>23/9   | MARDI<br>24/9                         | MERCREDI<br>25/9   | JEUDI<br>26/9             | VENDREDI<br>27/9  | SAMEDI<br>28/9  | DIMANCHE<br>29/9   |
|---|---------------------------------------|--|---------------------------|---|---|--|
| Pâté en croûte* et cornichon  | Salade de betteraves à la vinaigrette | Pastèque   | Feuilleté au fromage*     | Salade créole<br><small>(Riz, poulet, ananas, tomate, raisins secs)</small> | Macédoine à la russe<br><small>(Macédoine, mayonnaise, œuf dur, jambon blanc Label Rouge)</small> | Salade niçoise<br><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<br><small>Dosette de mayonnaise</small>   | Cuisse de pintade cocotte             | Rôti de bœuf sauce marchand de vin<br><small>(vbf)</small> | Sauté de porc au curry    | Steak haché sauce échalote<br><small>(vbf)</small>                          | Saucisse fumée supérieure<br><small>Dosette de moutarde</small>                                   | Omelette* au fromage   |
| Salade cambodgienne<br><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