

OCTOBRE 2019



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

DEJEUNER

LUNDI 30/9	MARDI 1/10	MERCREDI 2/10	JEUDI 3/10	VENDREDI 4/10	SAMEDI 5/10	DIMANCHE 6/10
Fromage de tête*	Salade de pâtes à l'indienne BIO <small>(Pâtes risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</small>	Radis et beurre	Segments de pomelos* et sucre	Potage Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small>	Feuilleté à la bolognaise*	Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>
Filet de saumon sauce beurre blanc	Rôti de veau sauce normande	★ Bœuf bourguignon <small>(vbf)</small>	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la carbonara et emmental râpé	Cuisse de poulet au paprika	Fondant de porc royal aux pruneaux	Sauté d'agneau à l'orientale
Fondue de poireaux	Purée Crécy <small>(Carottes)</small>	Pommes de terre vapeur persillées		Poêlée méridionale <small>(Haricots verts, courgettes, poivrons, ail, tomate)</small>	Gratin de chou-fleur	Semoule BIO
Fromage brique croûte noire	Edam	Bûche des Dômes	Brie	Cantal AOP	Gouda	Saint Nectaire AOP
Fruit de saison	Crème dessert au caramel	Pruneaux d'Agen à la cannelle	Riz au lait maison	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Bavarois aux fruits rouges

DINER

LUNDI 30/9	MARDI 1/10	MERCREDI 2/10	JEUDI 3/10	VENDREDI 4/10	SAMEDI 5/10	DIMANCHE 6/10
Asperges à la vinaigrette	Chou rouge au lard	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>	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade d'endives à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Salade atlantique <small>(Pommes de terre locales fraîches, maquereau, mayonnaise, pomme, persil plat frais)</small>
Andouillette de canard et son confit d'oignons	Boudin blanc sauce Porto	Quiche océane maison	Rôti de bœuf sauce chasseur <small>(vbf)</small>	★ PLAT 2 EN 1	Steak haché sauce poivre <small>(vbf)</small>	Cuisse de lapin cocotte
Pommes de terre rissolées aux herbes	Riz BIO pilaf	Salade verte	Haricots verts persillés	Brandade de morue	Polenta crémeuse	Salsifis
Fromage Cantadou ail et fines herbes	Fromage fondu Six de Savoie	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Fromage frais Carré frais	Petits suisses nature	Yaourt nature
Mousse au café	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Compote et son biscuit	Yaourt aux fruits	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

OCTOBRE 2019

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

SEMAINE BLEUE

DEJEUNER						
LUNDI 7/10	MARDI 8/10	MERCREDI 9/10	JEUDI 10/10	VENDREDI 11/10	SAMEDI 12/10	DIMANCHE 13/10
MONTAGNE	AIR	CAMPAGNE	MER	VEGETAL		
Saucisson sec et cornichon*	Salade de gésiers <small>(Gésiers, haricots verts, flageolets, champignons de Paris, carotte, ciboulette)</small>	Pâté de campagne supérieur et cornichon*	Terrine de loup aux petits légumes* et son citron	Crème de petits pois à la menthe	Salade de riz niçoise <small>(Riz thai parfumé, vinaigrette, tomate, thon, mais, oignons frais, olives noires, poivre, sel)</small>	Chou blancs râpés aux raisins secs
PLAT 2 EN 1 ★ Tartiflette au Reblochon de Savoie AOP	1/2 coquelet sauce poivre Frites au four*	PLAT 2 EN 1 ★ Potée Auvergnate	Blanquette de la mer Riz BIO pilaf	PLAT 2 EN 1 Carbonara végétarienne au Bleu <small>(Spaghettis BIO, julienne de carottes et de courgettes, crème fraîche, Bleu)</small>	Sauté de veau à la catalane Endives braisées	Rôti de dinde sauce crème Polenta crémeuse
Tomme de Savoie	Emmental	Camembert	Saint Paulin	Chèvre	Carré de l'Est	Comté AOP
Tartelette aux myrtilles	Ile flottante	Pomme cuite et miel	Kouign Amann	Salade de fruits frais	Mousse au citron	Fruit de saison
DINER						
LUNDI 7/10	MARDI 8/10	MERCREDI 9/10	JEUDI 10/10	VENDREDI 11/10	SAMEDI 12/10	DIMANCHE 13/10
Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</small>	Pizza au fromage*	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Macédoine à la mayonnaise	Salade de lentilles BIO à la vinaigrette	Champignons à la grecque	Salade de hareng <small>(Pommes de terre locales fraîches, hareng fumé, huile de colza, oignons frais, sel, persil plat frais, poivre)</small>
Omelette* au fromage Ratatouille	Filet de limande meunière* et son citron Epinards à la crème	Boulettes de bœuf* sauce napolitaine <small>(vbf)</small> Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Jambon blanc Label Rouge Purée de carottes et céleri	Normandin de veau sauce forestière Poêlée de légumes <small>(brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</small>	Merguez <small>Dosette de ketchup</small> Purée de pommes de terre	Estouffade de bœuf délicieuse <small>(vbf)</small> Gratin de courgettes
Fromage frais Saint Môret	Petits suisses nature	Fromage Boursin ail et fines herbes	Yaourt nature	Fromage fondu Six de Savoie	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature
Fruit de saison	Compote et son biscuit	Liégeois au café	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Pêche au sirop léger

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 

OCTOBRE 2019						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 14/10	MARDI 15/10	MERCREDI 16/10	JEUDI 17/10	VENDREDI 18/10	SAMEDI 19/10	DIMANCHE 20/10
Poireaux à la vinaigrette	Velouté Butternut	Crêpe aux champignons*	Taboulé BIO au thon <small>(Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Salade d'endives à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Radis et beurre	Salade exotique <small>(Riz thai parfumé, ananas, maïs, olives noires, surimi, vinaigrette, persil plat frais, sel)</small>
Curry d'agneau	Boudin noir et sa compote de pommes	Cœur de merlu sauce ensoleillée	★ Carbonade flamande <small>(vbf)</small>	★ PLAT 2 EN 1 Axa de veau et son riz basmati <small>(Haché de veau, tomates, poivrons, riz)</small>	Cuisse de canette sauce poivre vert	Crépinette de porc sauce tomate
Semoule BIO	Purée de pommes de terre	Brocolis	Carottes Vichy		Subric de pommes de terre	Choux de Bruxelles à la paysanne <small>(Lardons)</small>
Fromage laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small>	Mimolette	Montboissier	Pont l'Evêque AOP	Munster AOP	Edam	Coulommiers
Fruit de saison	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Mousse au café	Crème dessert au caramel	Fruit de saison	Tarte aux pommes
DINER						
LUNDI 14/10	MARDI 15/10	MERCREDI 16/10	JEUDI 17/10	VENDREDI 18/10	SAMEDI 19/10	DIMANCHE 20/10
Céleri rémoulade	Salade italienne BIO <small>(Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</small>	Courgettes râpées au basilic	Tomate persillée à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade charcutière <small>(Pommes de terre locales fraîches, jambon blanc, huile de colza, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade de betteraves à la vinaigrette
Jambon blanc Label Rouge	Cuisse de pintade sauce normande	Colombo de dinde	Gigot d'agneau froid juste rôti <small>Dosette de moutarde</small>	Dos de colin-lieu sauce champignons	Croque Monsieur maison au jambon Label Rouge	Rôti de bœuf sauce marchand de vin <small>(vbf)</small>
Petits pois à la française	Haricots beurre persillés	Riz BIO pilaf	Purée Saint-Germain <small>(pois cassés)</small>	Fondue de poireaux	Salade verte	Pâtes BIO fusillis et emmental râpé
Fromage frais Chanteneige	Faisselle	Yaourt nature	Fromage fondu Kiri	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Fromage Tartare ail et fines herbes
Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote et son biscuit	Semoule au lait

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** 

OCTOBRE 2019						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 21/10	MARDI 22/10	MERCREDI 23/10	JEUDI 24/10	VENDREDI 25/10	SAMEDI 26/10	DIMANCHE 27/10
Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Macédoine à la mayonnaise	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>	Concombre à l'estragon <small>Dosette de vinaigrette</small>	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade mexicaine <small>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>	Segments de pomelos* et sucre
★ Blanquette de veau à l'ancienne	★ PLAT 2 EN 1	Flan tomate Munster maison	Steak haché sauce milanaise <small>(vbf) (Tomate, jambon blanc Label Rouge)</small>	Dos de cabillaud sauce crème de basilic	Rôti de porc sauce moutarde	Bœuf à la niçoise <small>(vbf)</small>
Poêlée de champignons	Cassoulet	Salade de mâche	Frites au four*	Pâtes BIO penne et emmental râpé	Chou vert braisé	Riz BIO pilaf
Saint Paulin	Chèvre	Saint nectaire AOP	Gouda	Carré de l'Est	Brie	Cantal AOP
Fruit de saison	Fruit de saison	Tartelette au citron	Mousse au chocolat	Pomme cuite et dosette de confiture	Charlotte aux poires	Crème renversée
DINER						
LUNDI 21/10	MARDI 22/10	MERCREDI 23/10	JEUDI 24/10	VENDREDI 25/10	SAMEDI 26/10	DIMANCHE 27/10
Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Crevettes et beurre	Chou blanc râpé à l'ananas	Mousse de canard* et cornichon	Salade créole <small>(Riz, poulet, ananas, tomate, raisins secs)</small>	Asperges à la vinaigrette	Pasta à la grecque BIO <small>(Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</small>
Aile de raie sauce beurre blanc	Cuisse de lapin sauce forestière	Sauté d'agneau à l'indienne	Cuisse de poulet cocotte	Rosbif froid sauce béarnaise <small>(vbf)</small>	Langue de veau sauce piquante	PLAT 2 EN 1
Riz BIO pilaf	Endives braisées	Riz BIO pilaf	Poêlée bouquet de légumes <small>(Carottes, haricots mange tout, chou-fleur, tomates, oignon, poivron)</small>	Purée de courgettes	Purée de pommes de terre	Œufs à la florentine sauce Mornay <small>(Epinards)</small>
Petits suisses nature	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage frais Cantafrais	Yaourt nature	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature
Pruneaux d'Agen au vin	Flan gélifié nappé caramel	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Crème dessert au café	Fruit de saison	Compote et son 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 

OCTOBRE 2019						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 28/10	MARDI 29/10	MERCREDI 30/10	JEUDI 31/10	VENDREDI 1/11	SAMEDI 2/11	DIMANCHE 3/11
Chou rouge au lard	Soupe du chalet <i>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</i>	Andouille* et beurre	Salade camarguaise <i>(Riz thaï parfumé, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</i>	FERIE Salade Caesar <i>Dosette de vinaigrette (Salade iceberg, tomates cerises, poulet, croûtons)</i>	Céleri rémoulade	Salade bien-être BIO <i>(Pâtes BIO, maïs, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</i>
Rognons de porc sauce madère Polenta crémeuse	PLAT 2 EN 1 Hachis Parmentier <i>(vbf)</i>	Dos de colin-lieu sauce armoricaine au cognac Haricots verts persillés	Omelette* aux herbes Purée de potimarron	Filet de saumon sauce hollandaise Tagliatelles au beurre	Boulettes d'agneau à l'orientale Semoule BIO	Cuisse de pintade sauce chasseur Jardinière de légumes
Camembert	Fromage brique croûte noire	Mimolette	Edam	Montboissier	Bûche des Dômes	Pont l'Evêque AOP
Fruit de saison	Fromage blanc fruité	Fruit de saison	Pêche au sirop léger	Moka au café	Crème dessert au praliné	Liégeois à la vanille
DINER						
LUNDI 28/10	MARDI 29/10	MERCREDI 30/10	JEUDI 31/10	VENDREDI 1/11	SAMEDI 2/11	DIMANCHE 3/11
Pizza au fromage*	Taboulé libanais <i>(Boullgour, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, oignons frais, vinaigrette maison, jus de citron frais, menthe, huile d'olive, amandes effilées, persil plat frais, curcuma, paprika, poivre, sel)</i>	Radis et beurre	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Potage maison	Salade de Bresse <i>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</i>	Terine aux trois légumes* à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>
Filet de poulet sauce estragon Brocolis	Quiche aux oignons et aux lardons maison Salade verte	Rôti de veau sauce crème d'ail Pâtes BIO penne et emmental râpé	Saucisse fumée supérieure <i>Dosette de moutarde</i> Lentilles BIO à la paysanne	Escalope de dindonneau à la viennoise* et son citron Haricots verts persillés	Daube de bœuf <i>(vbf)</i> Carottes Vichy	Fondant de porc au romarin Riz BIO pilaf
Fromage frais Cantadou	Yaourt velouté nature	Faisselle	Fromage Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature	Petits suisses nature	Fromage fondu Six de Savoie
Mousse aux marrons	Fruit de saison	Compote et son biscuit	Liégeois au chocolat	Compote et son biscuit	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 