

 SEPTEMBRE 2021 						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
MENU A						
LUNDI 30/8	MARDI 31/8	MERCREDI 1/9	JEUDI 2/9	VENDREDI 3/9	SAMEDI 4/9	DIMANCHE 5/9
Macédoine au thon	Melon	Œuf dur à la mayonnaise* <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade vendéenne <i>(Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</i>	Concombre à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Salade de pâtes à l'indienne BIO <i>(Pâtes risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel)</i>	Segments de pomelos*
Boudin noir et sa compote de pommes Purée de pommes de terre	PLAT 2 EN 1 ★ Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé <i>(vbf)</i>	Cuisse de canette à l'orange Petits pois à la française	Quiche aux trois fromages maison <i>(Cantal, emmental, bûche des Dômes)</i> Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Calamars à l'espagnole Riz BIO pilaf	Rôti de veau sauce poivre Navets et carottes persillés	Filet de poulet sauce estragon Pommes de terre rissolées au herbes*
Edam	Pont l'Evêque AOP	Camembert	Buchette laits mêlés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Saint Paulin	Saint Nectaire AOP	Brie
Salade de fruits frais	Fromage blanc fruité	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au sirop	Crème dessert au café	Liégeois à la vanille
MENU B						
LUNDI 30/8	MARDI 31/8	MERCREDI 1/9	JEUDI 2/9	VENDREDI 3/9	SAMEDI 4/9	DIMANCHE 5/9
Taboulé à l'orientale BIO <i>(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, raz el hanout)</i>	Andouille* et beurre	Salade coleslaw <i>(Carotte et chou blanc râpés à la mayonnaise)</i>	Terrine océane au saumon* à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade méditerranéenne <i>(Pommes de terre locales fraîches, tomates fraîches, céleri, poivron, œuf, vinaigrette, persil plat frais)</i>	Salade de betteraves à l'œuf dur	Salade chinoise <i>(Soja, carottes fraîches, vinaigrette, riz thai parfumé, surimi, miel de fleurs, coriandre, sel, ail, poivre)</i>
REPAS FROID PLAT 2 EN 1 ★ Œufs durs à la mayonnaise* <i>Dosette de mayonnaise</i> Salade des caraïbes <i>(Haricots verts, emincé de poulet, ananas, maïs, vinaigrette, poivron rouge, céleri, sel, poivre)</i>	Cœur de merlu sauce ciboulette Epinards au beurre	Saucisses de Francfort* <i>Dosette de moutarde</i> Purée Saint-Germain <i>(Pois cassés)</i>	Normandin de veau sauce forestière Pâtes coquillettes BIO et emmental râpé	Gigot d'agneau froid juste rôti <i>Dosette de moutarde</i> Ratatouille	Boulettes de bœuf sauce napolitaine <i>(vbf)</i> Semoule BIO	Sauté de porc au romarin Gratin de brocolis
Fromage frais Cantafrais	Fromage fondu Kiri	Yaourt velouté nature	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage Tartare ail et fines herbes	Petits suisses nature	Faisselle
Crème dessert au caramel	Ananas au sirop léger	Fruit de saison	Compote	Mousse aux 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. Toutes les volailles sont françaises.

Le porc est français. La viande d'agneau est française ou UE.

Les plats régionaux sont signalés par



 SEPTEMBRE 2021 						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
MENU A						
LUNDI 6/9	MARDI 7/9	MERCREDI 8/9	JEUDI 9/9	VENDREDI 10/9	SAMEDI 11/9	DIMANCHE 12/9
Salade de Naples BIO <i>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</i>	Avocat à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Saucisson sec* et cornichon	Feuilleté à la bolognaise*	Soupe froide Gaspacho	Céleri rémoulade	Lentilles BIO à la vinaigrette
REPAS FROID 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 <i>(Carotte et poivron)</i>	Rosbif froid sauce béarnaise <i>(vbf)</i> Blettes à la béchamel	Saucisses chipolatas et son confit d'oignons Pâtes fusillis BIO et emmental râpé	Cuisse de pintade sauce normande Riz BIO pilaf	Fondant de porc royal aux pruneaux Poêlée bouquet de légumes <i>(carottes, haricots mange tout, chou-fleur, tomates, oignon, poivron)</i>
Munster AOP	Camembert	Cantal AOP	Gouda	Bûche des Dômes	Mimolette	Edam
Fruit de saison	Compote et biscuit	Fruit de saison	Clafoutis aux cerises	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Mille-feuilles
MENU B						
LUNDI 6/9	MARDI 7/9	MERCREDI 8/9	JEUDI 9/9	VENDREDI 10/9	SAMEDI 11/9	DIMANCHE 12/9
Salade de haricots verts et œuf dur	Taboulé BIO <i>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i>	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Melon	Salade de Bresse <i>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</i>	Œuf en gelée <i>(Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</i>	Terrine aux trois légumes* et mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>
Cuisse de lapin sauce chasseur Riz BIO pilaf	Galette paysanne maison <i>(Galette de sarrasin, jambon blanc Label Rouge, emmental, tomate, oignons)</i> Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Filet de poulet sauce provençale Polenta crémeuse	Œufs à la berrichone <i>(Vin rouge, tomate, lardons)</i> Purée de pommes de terre	Filet de limande meunière* et son citron Aubergines à la provençale	Rôti de porc sauce miel Carottes vichy	PLAT 2 EN 1 ★ Tortellinis boscone* sauce tomate et emmental râpé <i>(vbf)</i>
Fromage frais Saint Môret	Yaourt velouté nature	Petits suisses nature	Fromage fondu Kiri	Yaourt nature	Fromage fondu Six de Savoie	Fromage Boursin ail et fines herbes
Liégeois au café	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au vin	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Compote	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. Toutes les volailles sont françaises.

Le porc est français. La viande d'agneau est française ou UE.

Les plats régionaux sont signalés par




 SEPTEMBRE 2021 						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
MENU A						
LUNDI 13/9	MARDI 14/9	MERCREDI 15/9	JEUDI 16/9	VENDREDI 17/9	SAMEDI 18/9	DIMANCHE 19/9
Œuf dur à la mayonnaise* <i>Dosette de mayonnaise</i>	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade piémontaise <i>(Pommes de terre locales fraîches, tomates fraîches, mayonnaise, sucre, sel, œuf, cornichon, jambon Label Rouge, olives noires, moutarde, ail frais)</i>	Pastèque	Courgettes râpées au basilic	Salade mexicaine <i>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</i>	Segments de pomelos*
Rôti de veau sauce crème d'ail Brocolis	PLAT 2 EN 1 ★ Couscous <i>Semoule BIO</i>	Quiche au thon et à la tomate maison Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Steak haché sauce poivre <i>(vbf)</i> Frites au four*	Aile de raie sauce beurre blanc <i>Sous réserve de disponibilité</i> Riz BIO pilaf	Travers de porc sauce barbecue Purée de céleri	Estouffade de bœuf délicieuse aux lardons <i>(vbf)</i> Pommes bougères
Carré de l'Est	Montboissier	Emmental	Chèvre	Brie	Saint Paulin	Coulommiers
Fruit de saison	Charlotte aux poires	Fruit de saison	Crème dessert au praliné	Cocktail de fruits au sirop léger	Liégeois à la vanille	Crème renversée
MENU B						
LUNDI 13/9	MARDI 14/9	MERCREDI 15/9	JEUDI 16/9	VENDREDI 17/9	SAMEDI 18/9	DIMANCHE 19/9
Melon	Fromage de tête*	Asperges à la vinaigrette	Terrine aux trois poissons* à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Taoulé au thon BIO <i>(Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</i>	Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette	Salade sicilienne BIO <i>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</i>
Saucisse de Toulouse et son confit d'oignons Riz BIO pilaf	Dos de colin-lieu sauce armoricaine au cognac Epinards à la crème	REPAS FROID PLAT 2 EN 1★ Rôti de dinde froid <i>Dosette de moutarde et sa salade italienne BIO</i> <i>(Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</i>	★ PLAT 2 EN 1 Moussaka macédonienne au porc	Fricassée de poulet sauce normande Jardinière de légumes	Normandin de veau sauce forestière Pâtes macaronis BIO et emmental râpé	★ PLAT 2 EN 1 Œufs à la Dubarry <i>(Chou-fleur)</i>
Fromage frais pavé 1/2 sel	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage blanc nature	Yaourt velouté nature	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Faisselle	Fromage fondu Kiri
Fromage blanc fruité	Liégeois au chocolat	Compote	Fruit de saison	Mousse au café	Fruit de saison	Compote

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. Toutes les volailles sont françaises.

Le porc est français. La viande d'agneau est française ou UE.

Les plats régionaux sont signalés par 



SEPTEMBRE 2021						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
MENU A						
LUNDI 20/9	MARDI 21/9	MERCREDI 22/9	JEUDI 23/9	VENDREDI 24/9	SAMEDI 25/9	DIMANCHE 26/9
Carottes à la marocaine	Melon	Taboulé à l'orientale BIO <i>(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, raz el hanout)</i>	Rillettes pur porc* et cornichon	Tomate persillée à la vinaigrette Dosette de vinaigrette REPAS FROID	Radis et beurre	Salade de riz à l'indienne <i>(Riz thaï parfumé, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</i>
PLAT 2 EN 1 ★ Saucisse fumée supérieure Dosette de moutarde et ses lentilles BIO à la paysanne	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 <i>(vbf)</i> Salade aux deux pommes <i>(Pomme de terre, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</i>	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
MENU B						
LUNDI 20/9	MARDI 21/9	MERCREDI 22/9	JEUDI 23/9	VENDREDI 24/9	SAMEDI 25/9	DIMANCHE 26/9
Quiche au fromage*	Salade de rollmops aux deux pommes <i>(Pommes de terre locales fraîches, rollmops, crème, lait, pommes fruits, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</i>	Soupe froide de concombre à la menthe	Avocat à la mayonnaise* Dosette de mayonnaise	Pasta à la grecque BIO <i>(Pâtes, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</i>	Œuf dur à la mayonnaise* Dosette de mayonnaise	Marinade du soleil <i>(Carotte, chou fleur, courgettes, poivron, tomate, olives)</i>
Cuisse de poulet Wang Poêlée chinoise <i>(Carottes, courgettes, soja, petits pois, oignons, champignons noirs, mélisse, graines de sésame)</i>	Croque Monsieur Salade verte Dosette de vinaigrette	Rôti de veau à la fleur de thym Pommes de terre vapeur persillées	PLAT 2 EN 1 ★ Tortellinis boscone* sauce forestière et emmental râpé <i>(vbf)</i>	Dos de cabillaud sauce à l'aneth Carottes vichy	Rôti de porc sauce moutarde Purée de chou-fleur	Daube de bœuf <i>(vbf)</i> Pâtes fusillis BIO et emmental râpé
Fromage frais Saint Bricet	Fromage fondu Samos	Faisselle	Yaourt nature	Fromage fondu Six de Savoie	Fromage frais Cantadou	Yaourt nature
Ile flottante	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Mousse de marrons	Ananas au sirop léger	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. Toutes les volailles sont françaises.

Le porc est français. La viande d'agneau est française ou UE.

Les plats régionaux sont signalés par



 SEPTEMBRE 2020 						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
MENU A						
LUNDI 27/9	MARDI 28/9	MERCREDI 29/9	JEUDI 30/9	VENDREDI 1/10	SAMEDI 2/10	DIMANCHE 3/10
Segments de pomelos*	Salade landaise <i>(Pommes de terre locales fraîches, gesiers de volaille, oignons frais, persil plat frais plat, vinaigrette)</i>	Œuf dur à la mayonnaise* <i>Dosette de mayonnaise</i>	Concombre bulgare	Carottes râpées à l'orange	Salade bien-être BIO <i>(Pâte BIO, mais, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</i>	Champignons à la grecque
Paupiette de veau sauce forestière	Quiche lardons et oignons maison	Boudin blanc sauce Porto	Gigot d'agneau froid juste rôti <i>Dosette de moutarde</i>	★ PLAT 2 EN 1 Choucroute de la mer	Filet de poulet sauce crème	Rôti de veau à la provençale
Polenta crémeuse	Salade verte <i>Dosette de vinaigrette</i>	Crèmeux de haricots verts	Pâtes BIO à la tomate et emmental râpé		Petits pois à la française	Riz BIO pilaf
Mimolette	Montboissier	Coulommiers	Saint Paulin	Emmental	Carré de l'Est	Munster AOP
Compote et biscuit	Fruit de saison	Tartelette aux myrtilles	Fruit de saison	Crème dessert au caramel	Crème renversée	Fruit de saison
MENU B						
LUNDI 27/9	MARDI 28/9	MERCREDI 29/9	JEUDI 30/9	VENDREDI 1/10	SAMEDI 2/10	DIMANCHE 3/10
Pâté en croûte* et cornichon REPAS FROID	Salade de betteraves à la vinaigrette	Pastèque	Feuilleté au fromage*	Salade créole <i>(Riz, poulet, ananas, tomate, raisins secs)</i>	Macédoine à la russe <i>(Macédoine, mayonnaise, œuf dur, jambon blanc Label Rouge)</i>	Salade niçoise <i>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, tomates fraîches, thon, œuf, vinaigrette, basilic, olives noires, sel, poivre)</i>
PLAT 2 EN 1 ★ Cœur de merlu froid à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i> Salade cambodgienne <i>(Poivron cube, soja, tomates fraîches, huile de colza, filet de poulet, oignons frais, citron, ail, coriandre, sel)</i>	Cuisse de pintade cocotte Pâtes penne BIO et emmental râpé	Rôti de bœuf sauce marchand de vin <i>(vbf)</i> Pommes dauphines*	Sauté de porc au curry Salsifis	Steak haché sauce échalote <i>(vbf)</i> Aubergines à la provençale	PLAT 2 EN 1 ★ Feijoada <i>(Sauté de porc, haricots rouges, tomate, vin blanc, oignons, ail, curry, coriandre, cumin, clou de girofle, sel, poivre)</i>	Omelette* au fromage Mousseline d'épinards
Fromage blanc nature	Fromage Boursin ail et fines herbes	Faisselle	Fromage frais Saint Môret	Fromage fondu Vache qui rit	Yaourt velouté nature	Fromage fondu Samos
Fruit de saison	Semoule au lait maison	Fruit de saison	Mirabelles au sirop léger	Compote	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. Toutes les volailles sont françaises.

Le porc est français. La viande d'agneau est française ou UE.

Les plats régionaux sont signalés par



Bon Appétit 