

Menus du 3 septembre au 19 octobre 2018



Légende :



Préparé par nos
Chefs



Produit local
et/ou
régional



BIO

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brabis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

lundi 03 septembre	mardi 04 septembre	mercredi 05 septembre	jeudi 06 septembre	vendredi 07 septembre
SALADE CAMPAGNARDE (pdt, oeufs, tomates)	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	PASTEQUE	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS	CONCOMBRES (locaux) ALPIN
FILET DE POULET A LA CREME	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE BASQUAISE	MIJOTE DE PORC (VPF) A LA DUONNAISE	DOS DE COLIN SAUCE CITRON	BŒUF MODE (local, VBF)
PETITS POIS	SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS	FARFALLES	CAROTTES VICHY
CARRE FRAIS	BRIE (à portionner)	VACHE QUI RIT	TOMME BLANCHE	PETIT SUISSE NATURE SUCRE
POMME (locale)	FROMAGE BLANC AROMATISE	RIZ AU LAIT	PÊCHE	TARTE AU CHOCOLAT

lundi 01 octobre	mardi 02 octobre	mercredi 03 octobre	jeudi 04 octobre	vendredi 05 octobre
CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE	SOUPE A LA TOMATE	SALADE CAMPAGNARDE	QUICHE LARDONS-TOMATES (à portionner)	GOURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE
POISSON PANE	RÔTI DE BŒUF (VBF) SAUCE ECHALOTE	CORDON BLEU	SAUCE DE POULET (local, VBF) AU CURRY ET LAIT DE COCO	BOUDIN BLANC SAUCE FORESTIERE (boudin local)
EPINARDS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL	POMMES NOISETTES	HARICOTS PIATS	JEUNES CAROTTES	PUREE DE CELERI
PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES	YAOURT NATURE BRASSE SUCRE (local)	EMMENTAL	CARRE FONDU	BÛCHETTE DE LAIT MI-CHEVRE (à portionner)
MOUSSE AU CHOCOLAT	PRUNES (locales)	COMPOTE POMMES-ANANAS	POIRE (locale)	FROMAGE BLANC AROMATISE

lundi 10 septembre	mardi 11 septembre	mercredi 12 septembre	jeudi 13 septembre	vendredi 14 septembre
CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE A L'ORANGE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES (pâtes, maïs, tomates, ciboulette)	TARTE AU MAROILLES (à portionner)	TOMATES (locales) VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE
RAVIOLINIS DE BŒUF SAUCE TOMATE-BASILIC	FILET DE HOKI A LA DIEPPOISE	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	RÔTI DE PORC (VPF) AUX CHAMPIGNONS	COLOMBO DE DINDE (VBF)
GOUDA	RIZ BIO	RATATOUILLE	GRATIN DE BROCOLIS	PUREE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE
CREME DESSERT CHOCOLAT	BÛCHE DE LAT FRAÎCHE (locale) (à portionner)	CANTADOU AIL ET FINES HERBES	FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	FROMY
	PRUNES (locales)	YAOURT AUX FRUITS MIXES	BRUGNON	COMPOTE DE POMMES-CASSIS

Rencontres du Goût : "du végétal, pour changer ?"				
lundi 08 octobre	mardi 09 octobre	mercredi 10 octobre	jeudi 11 octobre	vendredi 12 octobre
SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ECHALOTE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE ANDALOUSE	POTAGE DE LEGUMES BIO (locaux)	ŒUF DUR MAYONNAISE	CHOU BLANC (local) VINAIGRETTE
RÔTI DE DINDE SAUCE TOMATE	TAINIE DE LEGUMES ET FALAFELS	OMELETTE AU FROMAGE	FILET DE LIEU AU BASILIC	GŒULASH DE BŒUF (local VBF) A LA HONGROISE
POËLEE MERIDIONALE	BIEN CŒUR DU	CAROTTES BRAISÉES	LEGUMES EN CRUMBLE	DUO DE COURGETTES BECHAMEL
CROC'LAIT	CARRE DE LIGUEIL (à portionner)	VACHE QUI RIT	GOUDA	FROMAGE BLANC NATURE SUCRE
POMME (locale)	YAOURT AROMATISE	GÂTEAU DE SEMOULE	ORANGE	CARRE ANANAS NOIX DE COCO (à portionner)

lundi 17 septembre	mardi 18 septembre	mercredi 19 septembre	jeudi 20 septembre	vendredi 21 septembre
RADIS ET BEURRE	COURGETTES RÂPÉES (locales) AU CITRON VERT	MELON	BRIQUETTES DE TIGON A LA CIBOULETTE	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE
CHIPOLATAS	AGUILLETES DE POULET AU CIDRE (cidre local)	OMELETTE BIO	SAUTE DE BŒUF (VBF) (local) AU PIMENT D'ESPELETTE	COLIN D'ALASKA MEUNIERE
LENTILLONS BIO (locaux)	ECRASE DE POMMES DE TERRE A LA TOMATE (pommes de terre)	POMMES RISSOLEES	RIZ FACON GANOUX (riz, tomates, poireaux, oignons)	TORTIS
CHANTENEIGE	COULOMMIERS (à portionner)	RONDELE NATURE	PETIT MOULE	EDAM
YAOURT NATURE SUCRE	POIRE (locale)	SALADE DE FRUITS	ANNIVERSAIRE DU MOIS CÈRES (céréales locales)	NOVLY VANILLE

lundi 15 octobre	mardi 16 octobre	mercredi 17 octobre	jeudi 18 octobre	vendredi 19 octobre
CELERI (local) RÂPE SAUCE REMOULADE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLONS BIO (locaux) VINAIGRETTE	TARTE AU FROMAGE (à portionner)	CAROTTES (locales) RÂPÉES VINAIGRETTE CITRONNEE
FILET DE MERLU A L'ESTRAGON	MOUSSAKA	STEAK HACHE (VBF) SAUCE BRUNE	PALETTE DE PORC A LA PROVENCALE	BLANQUETTE DE DINDE (VBF) A L'ANCIENNE
SEMOULE	RIZ BIO	CAROTTES VICHY	PETIT SUISSE NATURE SUCRE	ECRASE DE P. DE TERRE (locales) ET PANAIS
CARRE FONDU	MIMOLETTE	FROMAGE	COMPOTE POMMES-FRAISES	BLEU (à portionner)
LIEGEOIS AU CHOCOLAT	POIRE (locale)	FLAN NAPPE CAMEL		POMME (locale)

lundi 24 septembre	mardi 25 septembre	mercredi 26 septembre	jeudi 27 septembre	vendredi 28 septembre
TABOULE A LA MENTHE	CHOU ROUGE (local) VINAIGRETTE	CHOUX-FLEURS VINAIGRETTE SAUCE COCKTAIL	CONCOMBRES (locaux) AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE	BETTERAVES ROUGES BIO (locales) VINAIGRETTE
SAUTE DE PORC (VPF local) A LA MOUTARDE DE REIMS	FILET DE MERLU SAUCE ANETH	SPAGHETTIS A LA CARBONARA	PARMENTIER DE POTIRON (VBF)	MIJOTE DE VOLAILLE SAUCE AU MIEL (miel local)
HARICOTS PANACHES	BLE	ET FROMAGE RÂPE	PETIT SUISSE NATURE SUCRE	PETITS POIS CAROTTES
SAINT-PAULIN	CAMEMBERT (à portionner)	FROMAGE	BANANE	PETIT LOUIS TARTINE
POMME (locale)	FROMAGE BLANC NATURE SUCRE	CREME DESSERT CAMEL		ANNIVERSAIRE DU MOIS GÂTEAU AUX MIRABELLES (locales) (à portionner)

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.