

Semaine du 31 Août au 04 septembre

LUNDI


Hors d'oeuvre


Le Plat


La Garniture


Le Produit laitier

Le Dessert

MARDI

 on (selon approvisionnement)

Lasagnes (plat complet)

Petit suisse aromatisé

Petit suisse sucré

Mousse au chocolat

JEUDI
REPAS BIO

 Tomates vinaigrette

Poulet basquaise

Haricots verts

Yaourt sucré

 Fruit de saison

VENDREDI

Salade Arlequin

Dos de lieu sauce florentine et
tomates cerise

Purée de brocolis

Kiri

Emmental

Donuts Simpson



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients
crus de saison

 **La Cuisine Evolutive**
Une nouvelle saveur se livre à vous

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 07 au 11 Septembre

LUNDI

Crêpe au fromage

Jambon braisé à la lyonnaise

Jambon de volaille

Haricots beurre

Suisse aromatisé

Suisse sucré

Nappé caramel

MARDI

REPAS BIO

Carottes râpées

Poulet rôti à la mexicaine

Riz

Brie

Fruit de saison

JEUDI

Salade (selon approvisionnement)

Rôti de bœuf froid, ketchup

Frites

Cantafrais

Tome noire

Compote pomme banane

VENDREDI

Salade deauvillaise

Concombres vinaigrette

Poisson pané

Purée gratinée

Yaourt sucré

Yaourt aromatisé

Gâteau au chocolat "maison"

Hors d'oeuvre

Le Plat

La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT

PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients
crus de saison

 **La Cuisine Evolutive**
Une nouvelle saveur se livre à vous

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 14 au 18 septembre

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS BIO



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Œufs mayonnaise



Radis, beurre

Escalope de volaille basquaise

Coquillettes

Fromage blanc sucré

Fromage blanc aromatisé

Madeleine

Macédoine mayonnaise

Boulettes de bœuf au paprika

Semoule

Camembert

Compote de pommes



Pastèque

Raviolis (plat complet)

Tome blanche

Vache qui rit

Gâteau basque



Concombres vinaigrette

Salade de pommes de terre et haddock

Gratiné de poisson au fromage

Purée

Yaourt sucré

Yaourt aromatisé



Fruit de saison



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **La Cuisine Evolutive**
Une nouvelle saveur se livre à vous

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 21 au 25 septembre

LUNDI

Bâtonnats de surimi mayonnaise



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Cordon bleu

Lentilles

Mimolette

Brie

Yaourt pulpé

Le Dessert

MARDI

 on (selon approvisionnement)

Steak haché sauce barbecue

Frites

Suisse aromatisé

Suisse sucré

Compote pomme framboise

JEUDI
REPAS BIO

 Tomates vinaigrette

Poulet rôti

Haricots verts

Edam

Nappé caramel

VENDREDI

Pâté de campagne (#)

Dos de colin sauce américaine

Beignets de brocolis

Yaourt aromatisé

Yaourt sucré

 Cake aux pommes "maison"



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients
crus de saison

 **La Cuisine Evolutive**
Une nouvelle saveur se livre à vous

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 28 septembre au 02 Octobre

LUNDI

 Pamplemousse
Macédoine, miettes de thon

Hors d'oeuvre

Mijoté de langue de bœuf sauce
piquante

Le Plat

Haricots verts flageolets

La Garniture

Suisse aromatisé

Le Produit laitier

Suisse sucré

Crème dessert vanille

Le Dessert

MARDI

REPAS BIO

 Carottes râpées

Steak haché sauce tomates

Pommes rissolées

Gouda

 Fruit de saison

JEUDI

Terrine de poisson mayonnaise

Gratin de macaronis au jambon
(plat complet)

Gratin de macaronis au jambon
de volaille (plat complet)

Yaourt sucré

Yaourt aromatisé

Carré brownies

VENDREDI

Pâté de foie

Beignets de calamar, ketchup

Purée

Cantafrais

Pont l'évêque

 Raisins



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT

 **La Cuisine Evolutive**
Une nouvelle saveur se livre à vous



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients
crus de saison

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 05 au 09 Octobre

LUNDI



Carottes râpées

Poireaux vinaigrette

Saucisse de Toulouse sauce
marengo (#)

Saucisses de volaille

Lentilles

Brie

Pyrénées



Fruit de saison

MARDI

REPAS BIO

Choux- fleurs vinaigrette

Blanquette de volaille à l'ancienne

Petits pois

Fromage blanc sucré

Compote de pommes

JEUDI



Concombres vinaigrette

Salade de lentilles aux légumes

Steak haché sauce barbecue

Frites

Suisse sucré

Suisse aromatisé

Compote pomme abricot

VENDREDI



Tomates vinaigrette



Salade américaine

Dos de colin crème de curry

Semoule

Vache qui rit

Edam



Gâteau au yaourt "maison"

Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT

PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients
crus de saison

 **La Cuisine Evolutive**
Une nouvelle saveur se livre à vous

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 12 au 16 Octobre

LUNDI

Salade des champs
Museau vinaigrette

Nugget's de volaille, ketchup

Haricots verts

Bûchette

Cœur de Neufchâtel
Poire, crème anglaise, caramel
beurre salé

MARDI

REPAS BIO

Tomates vinaigrette

Tortellinis au bœuf sauce
napolitaine (plat complet)

Yaourt sucré

Fruit

JEUDI

Carottes, raisins frais et noix
Brocolis, fromage blanc ciboulette

Mitonné de volaille et saucisse à la
bretonne (plat complet)

Mitonné de volaille à la bretonne
(plat complet)

Camembert

Saint Paulin

Eclair au chocolat

VENDREDI

Cake aux fromages "maison"

Parmentier de boudin noir (plat
complet)

Suisse aromatisé

Suisse sucré

Compote pomme framboise

Hors d'oeuvre

Le Plat

La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT

PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients
crus de saison

 **La Cuisine Evolutive**
Une nouvelle saveur se livre à vous

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 19 au 23 Octobre

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON



La Cuisine Evolutive
Une nouvelle saveur se livre à vous



*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients
crus de saison

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.