

Semaine du 01 au 05 SEPTEMBRE 2014

LUNDI


Hors d'oeuvre


Le Plat


Le Plat



Le Plat

La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

MARDI


Melon (selon
approvisionnement)

Fricassée de volaille chasseur

Pommes noisette

Petit suisse aromatisé

Mousse au chocolat

JEUDI
REPAS BIO

Tomates vinaigrette

Rôti de porc, sauce charcutière
(#)

Rôti de dinde, sauce charcutière

Lentilles

Yaourt sucré

Compote de pommes

VENDREDI

Cervelas, cornichons

Salade du chef

Dos de colin, sauce dieppoise

Riz

Yaourt aromatisé

Liégeois vanille



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
cus 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 08 au 12 SEPTEMBRE 2014


LUNDI


MARDI


JEUDI

VENDREDI


Hors d'oeuvre


Le Plat


Le Plat


Le Plat

La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Crêpe au fromage

Jambon braisé à la lyonnaise

Jambon de volaille à la lyonnaise

Purée

Yaourt aromatisé

Ananas au sirop

REPAS BIO

Betteraves vinaigrette

Steak hâché, sauce tomate

Pâtes

Camembert

Fruit de saison

Concombres vinaigrette

Tomates vinaigrette

Poulet rôti à la mexicaine

Riz

Petit suisse aromatisé

Compote pomme banane

Rillettes

Poisson pané

Haricots verts

Yaourt sucré

Gâteau au chocolat "maison"



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients
cus 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 15 au 19 SEPTEMBRE 2014

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI
 REPAS BIO


Hors d'oeuvre


Le Plat


La Garniture


Le Produit laitier

Le Dessert

Œufs mayonnaise

Steak de merlu, graines de
moutarde

Pâtes

Fromage blanc sucré

Madeleine (biscuit)

Saucisson à l'ail

Escalope de volaille basquaise

Semoule

Yaourt sucré

Fruit de saison



Melon (selon
approvisionnement)

Sauté de porc à la dijonnaise (#)

Sauté de volaille à la dijonnaise

Petits pois, carottes

Yaourt sucré

Cake aux pommes "maison"

Carottes rapées

Saucisse de Toulouse

Saucisses de volaille

Purée

Saint Paulin

Crème dessert vanille



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients
cuis 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 22 au 26 SEPTEMBRE 2014

LUNDI

MARDI
REPAS BIO

JEUDI

VENDREDI

Hors d'oeuvre	Salade de pommes de terre, tomates et œuf	Carottes, céleri rémoulade	Tomates vinaigrette	Pâté de campagne
	***	***	***	***
Le Plat	Cordon bleu	Poulet rôti sauce barbecue	Coucous (plat complet)	Dos de colin , sauce Bonne Femme
	***	***	***	***
La Garniture	Choux fleurs béchamel	Riz		Beignets de brocolis
	***	***	***	***
Le Produit laitier	Suisse sucré	Emmental	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé
	***	***	***	***
Le Dessert	Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison	Entremets biscuité à la vanille "maison"



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients
cuis 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.