





Semaine du 01 au 05 SEPTEMBRE 2014

LUNDI


Hors d'oeuvre



Le Plat


La Garniture


Le Produit laitier

Le Dessert

MARDI


Melon (selon approvisionnement)

Fricassée de volaille chasseur

Pommes noisettes

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



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 08 au 12 SEPTEMBRE 2014

LUNDI

MARDI
REPAS BIO

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



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

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

Dany chocolat

Rillettes

Poisson pané

Epinards béchamel

Mimolette

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


Le Plat


La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Œuf mayonnaise

Steak de merlu, graines de
moutarde

Pâtes

Emmental

Madeleine (biscuit)

Salade du chef*

Saucisson à l'ail

Escalope de volaille basquaise

Semoule

Poêlée de courgettes

Yaourt sucré

 Fruit de saison

 Melon (selon approvisionnement)

Sauté de porc à la dijonnaise (#)

Sauté de volaille à la dijonnaise

Petits pois, carottes

Tome blanche

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



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Salade de pommes de terre,
tomates et œuf

Cordon bleu

Choux fleurs béchamel

Suisse sucré



Fruit de saison

MARDI
REPAS BIO

Carottes, céleri rémoulade

Poulet rôti sauce barbecue

Riz

Emmental

Compote de pommes

JEUDI

Tomates vinaigrette

Coucouc (plat complet)

Bûchette



Fruit de saison

VENDREDI

Céleri rémoulade

Pâté de campagne

Dos de colin , sauce Bonne Femme

Beignets de brocolis

Yaourt aromatisé

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.