

Semaine du 01 au 05 SEPTEMBRE 2014

LUNDI


Hors d'oeuvre



Le Plat


La Garniture


Le Produit laitier

Le Dessert

MARDI


Melon (selon
approvisionnement)

Lasagnes (plat complet)

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

Carottes râpées

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

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

Poulet rôti à la mexicaine

Jardinière de légumes

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


Le Plat


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

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	*** Couscous (plat complet)	*** Dos de colin , sauce Bonne Femme
	 Le Garniture	Choux fleurs béchamel	Riz	*** Yaourt sucré	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.

Semaine du 29 SEPTEMBRE au 03 OCTOBRE 2014

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI


Hors d'oeuvre


Le Plat


La Garniture


Le Produit laitier

Le Dessert

Jus d'oranges

Gratin de pâtes au jambon (#)
(plat complet)

Gratin de pâtes au jambon de
volaille (pour les sans porc)

Yaourt sucré

Crème dessert chocolat

Rillettes

Rôti de dinde, sauce chasseur

Pommes noisettes

Suisse aromatisé

Fruit de saison



REPAS BIO

Pâté de foie (#)

Pâté de volaille

Tandoori de volaille

Flageolets

Fromage blanc sucré

Fruit de saison



Concombres vinaigrette

Beignets de calamar, ketchup

Riz

Tome noire

Semoule au lait "maison"



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS 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.

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

Semaine du 06 au 10 OCTOBRE 2014

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS BIO	VENDREDI
Hors d'oeuvre	Carottes râpées	Crêpe au fromage	Salade verte	Saucisson à l'ail
	***	***	***	Ballotine de volaille
	Saucisse de Toulouse (#)	Sauté de volaille à l'aigre douce	Hachis parmentier (plat complet)	Dos de colin, crème de curry
Le Plat	Saucisse de volaille (pour les sans porc)			
La Garniture	Lentilles	Coquillettes		Pommes vapeur
	***	***	***	***
Le Produit laitier	Yaourt sucré	Pyrénées	Yaourt aromatisé	Yaourt sucré
	***	***	***	***
Le Dessert	Novly chocolat	Compote de pommes	Poire au sirop	Fruit de saison



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

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

Semaine du 13 au 17 OCTOBRE 2014

Semaine du Goût: "le fromage est à l'honneur"

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS BIO

	Carottes râpées	Salade de pâtes, p'tits légumes et dés de brebis	Œuf mayonnaise	Médaille de surimi mayonnaise
	***	***	***	***
	Gratin de pommes de terre savoyard (#) (lardons, épaule) (plat complet)	Rôti de volaille au fromage	Jambon de Paris	Tajine de poisson
	Gratin de pommes de terre à la volaille (plat complet) (pour les sans porc)		Jambon de dinde	
	***	***	Raviolis au fromage, sauce suprême	Semoule
	Yaourt sucré	Carré frais	Yaourt aromatisé	Suisse sucré
	***	***	***	***
	Mousse au chocolat	Crème dessert chocolat	Tarte au fromage blanc, saveur d'agrumes	Nappé caramel



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
cus de saison

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

Semaine du 20 au 24 OCTOBRE 2014

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Hors d'oeuvre</p> <p>Le Plat</p> <p>La Garniture</p> <p>Le Produit laitier</p> <p>Le Dessert</p>				
---	--	--	--	--



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
cus de saison

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

0

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

*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 03 au 07 Novembre 2014

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS BIO

Potage aux légumes

Concombres vinaigrette

Jus d'oranges

Carottes râpées

Hors d'oeuvre



Rôti de porc à la lyonnaise

Emincé de volaille à l'aigre douce

Steak haché sauce paprika

Parmentier de poisson (plat complet)

Le Plat



Rôti de dinde à la lyonnaise

Lentilles

Petits pois, carottes

Frites

La Garniture

Yaourt sucré

Brie

Yaourt aromatisé

Yaourt sucré

Le Produit laitier



Fruit de saison

Compote de pommes

Entremet au chocolat "maison"

Gâteau basque

Le Dessert

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.