





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



Salade de pommes de terre,
tomates et œuf

Cordon bleu

Le Plat



Choux fleurs béchamel

Suisse sucré

Fruit de saison



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

MARDI
REPAS BIO

Carottes, céleri rémoulade

Poulet rôti sauce barbecue

Riz

Emmental

Compote de pommes

JEUDI

Tomates vinaigrette

Coucous (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.

Semaine du 29 SEPTEMBRE au 03 OCTOBRE 2014

LUNDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Cervelas vinaigrette

Pamplemousse

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

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

Camembert

Mimolette

Crème dessert chocolat

Pêches au sirop

MARDI

Salade du Chef*

Chou rouge aux raisins

Rôti de dinde, sauce chasseur

Pommes noisettes

Yaourt sucré

Suisse aromatisé

Fruit de saison



JEUDI

REPAS BIO

Pâté de foie (#)

Pâté de volaille

Tandoori de volaille

Flageolets

Fromage blanc sucré

Fruit de saison



VENDREDI

Concombres vinaigrette

Œuf mayonnaise

Beignets de calamar, ketchup

Purée d'épinards

Tome noire

Mimolette

Semoule au lait "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 06 au 10 OCTOBRE 2014


LUNDI


MARDI


JEUDI

VENDREDI


Hors d'oeuvre


Le Plat


La Garniture


Le Produit laitier

Le Dessert

Carottes râpées
Poireaux vinaigrette

Saucisse de Toulouse (#)

Saucisse de volaille (pour les sans porc)

Lentilles

Yaourt sucré

Yaourt aromatisé



Fruit de saison

Crêpe au fromage

Sauté de volaille à l'aigre douce

Haricots beurre

Pyrénées

Vache qui rit

Compote de pommes

Entremet pistache "maison"

REPAS BIO

Salade verte

Hachis parmentier (plat complet)

Yaourt aromatisé

Poire au sirop

Tomates vinaigrette



Salade Américaine

Dos de colin, crème de curry

Pommes vapeur

Brie

Bûchette



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
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 13 au 17 OCTOBRE 2014

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS BIO



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Betteraves vinaigrette

Pamplemousse

Gratin de pommes de terre savoyard (#) (lardons, épaule) (plat complet)

Gratin de pommes de terre à la volaille (plat complet) (pour les sans porc)

Yaourt sucré

Yaourt aromatisé

Mousse au chocolat

Salade de pâtes, p'tits légumes et dés de brebis

Rôti de volaille au fromage complet

Petits pois, carottes

Carré frais

Crème dessert chocolat



Salade du chef*

Salade indienne

Jambon de Paris

Jambon de dinde

Raviolis au fromage, sauce suprême

Camembert

Saint Paulin

Tarte au fromage blanc, saveur d'agrumes

Carottes mozzarella
Médailillon de surimi mayonnaise

Tajine de poisson

Semoule

Suisse sucré

Yaourt sucré

Nappé caramel



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 03 au 07 Novembre 2014

LUNDI

Potage aux légumes

Rôti de porc à la lyonnaise

Rôti de dinde à la lyonnaise

Lentilles

Yaourt sucré

Yaourt aromatisé

Fruit de saison



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

MARDI

REPAS BIO

Concombres vinaigrette

Emincé de volaille à l'aigre douce

Petits pois carottes

Brie

Compote de pommes

JEUDI

Salade de riz au chorizo

Carottes, céleri rémoulade

Steak haché sauce paprika

Frites

Bûchette

Gouda

Entremet chocolat "maison"

VENDREDI

Betteraves vinaigrette

Salade de blé aux légumes

Parmentier de poisson (plat complet)

Yaourt sucré

Yaourt aromatisé

Gâteau basque



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.