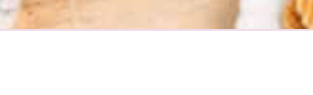




Ce mois-ci, découvrez
notre menu à thème
« Beaujolais nouveau »

	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7	Samedi 8	Dimanche 9	
Midi	Macédoine de légumes Paëlla valenciana St Moret Fruit de saison	Salade de quinoa rouge et pois chiche Filet de lieu MSC à la crème citronnée et fondue de poireaux Petits suisses aux fruits Fruit de saison	Duo de céleri carotte Cuisse de poulet sauce tandoori et semoule Brie Mousse au citron	Salade perles d'Alaska Paupiette de veau à l'ancienne et navets Camembert Fruit de saison	Vendéenne et émincé de chou blanc Brandade de morue MSC Fromage blanc nature Liégeois vanille	Jambon sec Moelleux au maroilles et pommes de terre à la paysanne Rondelé poivre Compote framboise	Carottes râpées bistrot Rôti de bœuf sauce échalotes et spaghetti Faisselle nature Cake pistache	
Soir	Potage de céleri nature Brocolis au poulet grillé Crème dessert pistache	Crème de champignons Rôti carré de porc cuit supérieur Flan chocolat	Potage d'antan Roulé emmental Compote pruneaux	Soupe petits pois Cervelas en vinaigrette à l'échalote Muffin pâte à tartiner choco noisette	Soupe à l'oignon Bouchées pois chiches mozza à la menthe BIO Fruit de saison	Potage Saint Germain Omelette aux fines herbes Crème dessert café	Velouté Dubarry Salade mexicaine Fruit de saison	
	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15	Dimanche 16	
Midi	Riz vénéré aux petits légumes Escalope de dinde panée sauce au citron et mousseline de céleri Yaourt nature Fruit de saison	Trio chou jambon comté Raviolis aux crevettes et wok de légumes Petit moulé nature Flan vanille	Museau de bœuf à la lyonnaise Porc à la diable et riz basmati Fromage blanc nature Fruit de saison	Brunoise de carottes et panais Lasagnes à la bolognaise Mimolette Crème dessert caramel	Tartare piémontais Filet de colin citron et haricots verts Edam Fruit de saison	Céleri vinaigrette Poulet façon coq au vin et spaghetti Petits suisses aux fruits Compote cassis	Poireau vinaigrette Choucroute garnie Cantal AOP Madeleine aux noisettes	
Soir	Potage potiron Terrine de poisson pêcheur Crème dessert praliné	Potage de poireaux Œufs pochés Fruit de saison	Potage de céleri nature Taboulé au poulet Île flottante	Potage Saint Germain Acras de morue Compote pêche HVE	Crème de champignons Feuilleté chèvre épinards Mousse au chocolat	Potage d'antan Pâté de campagne HVE Liégeois café	Soupe à l'oignon Pates risoni à la niçoise Fruit de saison	
	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22	Dimanche 23	
Midi	Betteraves rouges HVE Poulet tajine aux mélange de céréales St Moret Fruit de saison	Salade de riz basmati quinoa fèves Filet de colin basilic et fondue de poireaux Port Salut Fruit de saison	Mélange de légumes croquants Paupiette de dinde et pommes de terre sauce aux champignons Petits suisses aux fruits Mousse au café	Rillettes Bœuf façon bourguignon et carottes Camembert Éclair poire chocolat	Émincé de chou rouge Rougail de cabillaud MSC et riz aux légumes Yaourt nature Compote pomme HVE	Salade aux deux lentilles BIO Boudin blanc aux épices et mousseline de potiron Petit moulé noix Fruit de saison	Tartare navet carotte Bitokes d'agneau à la crème d'ail et semoule Comté AOP Gâteau au fromage blanc	
Soir	Soupe petits pois Salade piémontaise Crème dessert vanille	Potage potiron Quiche lorraine Liégeois chocolat	Velouté Dubarry Lomo Compote pomme biscuit HVE	Potage de céleri nature Nems au poulet Fruit de saison	Potage de poireaux Chorizo Flan caramel	Crème de champignons Marine au thon Crème dessert pistache	Potage Saint Germain Aspic d'œuf au jambon (froid) Fruit de saison	
	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	Samedi 29	Dimanche 30	
Midi	Mortadelle Poulet sauce barbecue et purée de patate douce Fromage blanc nature Fruit de saison	Acras légumes Filet de lieu MSC sauce safranée et chou-fleur Cancoillotte nature IGP Fruit de saison	Salade de légumes marinés Raviolis au poulet et riz basmati à la sauce thaï Petit moulé ail et fines herbes Flan chocolat	Salade périgourdine aux gésiers Gratin d'endives au jambon Yaourt nature Fruit de saison	Salade Waldorf Quenelles de brochet sauce Nantua et blé tendre aux petits légumes Brie Crème dessert café	Terrine de poisson pêcheur Pizza tartine montagnarde et carottes vichy Petits suisses aux fruits Fruit de saison	Chou blanc vinaigrette Échine de porc au jus de veau et purée de pommes de terre St Nectaire AOP Carrot cake	
Soir	Potage d'antan Roulé emmental Crème dessert praliné	Soupe petits pois Rôti carré de porc cuit supérieur Liégeois vanille	Soupe à l'oignon Cake carottes cumin et pavot Compote fruit de la passion	Velouté Dubarry Gnocchi jambon et emmental Gaufre liégeoise sucrée nappée chocolat	Potage potiron Pommes de terre mimosa Fruit de saison	Potage de poireaux Pâté de foie de porc Mousse au citron	Potage de céleri nature Œufs pochés Compote mirabelle HVE	

Carte de remplacement

Vous pouvez faire votre choix à la carte en
remplaçant les composantes du menu par
les propositions présentes sur cette page



Entrées

Mouliné de légumes • Potage Crécy • Soupe à l'ancienne
• Taboulé • Carottes râpée vinaigrette • Duo de crudités
• Pommes de terre mimosa • Lentilles vertes ciboulette
• Coleslaw • Macédoine de légumes • Pomelo • Salade
californienne • Pâtes à la rouille • Cervelas • Pâté en
croûte de volaille supérieur



Plats complets

Parmentier de poisson à la ciboulette • Chili con carne
• Chipolatas et purée de pommes de terre • Quenelles
de brochet sauce Nantua et semoule • Penne à la
bolognaise • Filet de colin nature et julienne de
légumes • Couscous • Boulettes de bœuf à la forestière
et tagliatelles • Poisson à la bordelaise et écrasé de
pommes de terre • Paupiette de veau sauce moutarde
et pâtes • Saucisse fumée et purée de courge • Œufs,
sauce curry et julienne de légumes • Bitokes d'agneau
à la crème d'ail et poêlée de carottes • Colin et penne
crème de ciboulette • Paupiette de veau sauce cidre
et purée de pommes de terre • Sauté de dinde aux
oignons caramélisés et chou-fleur persillé • Palette
de porc et lentilles cuisinées • Tajine de poulet aux
abricots et semoule • Paëlla valenciana • Cuisse de
poulet grillée et écrasé de pommes de terre • Filet de
poulet grillé et purée de carottes • Filet de hoki sauce
citron et purée de céleri



Compléments protidiques pour le dîner

Omelette nature • Saucisson à l'ail • Terrine de volaille
• Taboulé au poulet • Salade piémontaise • Salade
toscano • Salade Marco Polo • Salade indienne • Salade
pêcheur au thon



Fromages et laitages

Petit moulé nature • St Moret • Camembert • Gouda •
Fromage blanc nature • Yaourt nature • Petits suisses
aux fruits



Desserts

Flan vanille • Mousse au chocolat • Flan caramel •
Compote pomme **HVE** • Fruit de saison • Liégeois café
• Compote mirabelle **HVE** • Crème dessert praliné