

Menus du 2 septembre au 18 octobre 2019



	Du 2 au 6 Septembre	Du 9 au 13 Septembre	Du 16 au 20 Septembre	Du 23 au 27 Septembre	Du 30 au 4 Octobre	Du 7 au 11 Octobre	Du 14 au 18 Octobre		
L U N D I	Coleslaw	Macédoine	Pastèque	Carottes râpées		Fruits secs et légumes secs	Lanières de betteraves rouges		
	Raviolis	Escalope de volaille aux champignons	Saucisse de Strasbourg (P)	Spaghettis à la bolognaise	Hamburger	Emincé de volaille aux abricots secs	Cordon bleu		
	Emmental râpé	Riz, sauce	Pommes rôstis, haricots verts, sauce échalote	Emmental râpé	Frites, salade, ketchup	Mélange de céréales, sauce	Coquillettes, sauce tomate		
	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Fromage	Carré de l'Est	Flan vanille		
	Pastèque				Yaourt nature sucré	Fruit de saison			
	M A R D I	Blanquette de volaille	Poisson poêlé au beurre	Boulettes	Sauté de porc (P) à la dijonnaise	Crêpe au fromage	Roulade à la pistache (P)	Jambon supérieur (P)	
		Riz, sauce	Semoule, piperade	Semoule, légumes couscous	Pommes sautées, brocolis	Sauté de poulet à la tomate	Paupiette de veau marenco	Pommes sautées, salade, ketchup	
		Mousse au chocolat	Bûchette au lait mélangé	Carré Président	Camembert	Semoule, piperade	Purée, salade	Edam	
			Fruit	Fruit de saison	Compote pomme banane	Fruit de saison	Far aux pruneaux	Fruit de saison	
		M E R C R E D I	Œuf mayonnaise		Salade de concombres	Salade d'haricots verts		Céleri aux noix	Salade de concombres
Bœuf à la provençale			Cuisse de poulet	Palets fromagés	Rissolette de veau	Colin meunière	Chili Con Carne	Escalope de poulet aux champignons	
Pommes sautées, salade			Frites, salade, sauce vigneronne	Macaroni, sauce moutarde	Gratin de pommes de terre, salade	Riz, épinards, sauce	Pommes de terre	Petits pois, pommes de terre	
Yaourt nature sucré			Mimolette	Crème dessert caramel	Chocolat liégeois	Mimolette	Crème dessert vanille	Mousse au chocolat	
J E U D I			Rôti de porc (P)	Melon	Rôti de dinde aux herbes	Salade grecque	Coleslaw	Carottes râpées aux raisins secs	Macédoine
			Pommes de terre , petits pois, sauce au romarin	Carbonade	Pommes de terre, gratin de courgettes	Escalope de volaille	Saucisse (P)	Rôti de porc (P) à la moutarde	Marmite du pêcheur
	Brie		Pommes de terre, étuvée de carottes, sauce	Gouda	Risotto aux champignons, sauce	Purée de potiron, sauce au thym	Dahl, happy face	Riz	
	Compote		Fromage blanc nature sucré	Fruit de saison	Glace	Nappé caramel	Brassé aux fruits	Glace	
	V E N D R E D I		Salade Arlequin	Betteraves rouges	Salade fromagère	Melon	Salade de concombres	Salade de tomates aux pois chiches	Coleslaw
			Croquette de poisson	Omelette	Gratiné de poisson	Calamars à la romaine	Goulsch	Colin au citron	Burger de bœuf
		Boullgour, ratatouille	Farfalles, sauce curry, emmental râpé	Riz pilaf	Pommes de terre, salade, sauce tartare	Tortis, sauce, emmental râpé	Riz aux pois cassés , sauce	Pommes de terre , tomate provençale, sauce brune	
		Donut caramel	Glace	Gâteau basque	Yop à la fraise	Tarte aux pommes	Chocolat liégeois	Yaourt aromatisé	

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

NOUVEAU PRODUIT

Nouveau Produit

Saveurs

Produit Saveur en Or

BIO

Produits Biologique

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements