

Entrée	Carottes râpées vinaigrette 		Melon 				Concombre vinaigrette 		Tomates vinaigrette 	
	Cervelas, cornichons (#)		Terrine de poisson, mayonnaise				Rillettes, cornichons (#)		Salade de haricots verts Niçoise 	
	Macedoine mayonnaise		Salade de lentilles aux légumes 				Salade des champs 		Oeuf dur, mayonnaise	
Plat protidique	Hachis parmentier (plat complet)  		Sauté de volaille chasseur 				Lasagnes boloennaises (plat complet) 		Gratiné de poisson au fromage	
	Jambon Blanc (#)		Filet de colin meunière				Saucisse de Toulouse grillée (#)		Poisson pané	
	Jambon de dinde (pour les sans porc)						Saucisses de volaille		Quiche lorraine maison (#) 	
Accompagnement	Gratin de choux fleurs		Petits pois, carottes				Ratatouille		Beignets de brocolis	
	Macaronis		Pommes noisette				Pâtes		Pommes vapeur	
Produit laitier	Yaourt aromatisé		Tomme noire				Fromage fondu		Petit suisse sucré	
	Coeur de Neufchâtel AOP 		Petit suisse aromatisé				Yaourt aromatisé		Mimolette	
Dessert	Compote		Fruit de saison 				Crème dessert vanille		Moelleux chocolat 	
	Fian nappé caramel		Dessert lacté vanille				Compote		Fruit de saison 	

Constantes

Tomates vinaigrette (sauf le lundi), carottes râpées, oeuf mayonnaise  
 Jambon blanc, steak haché  
 Purée, pâtes, haricots verts

 produits de saison  
 produits locaux

 Elaboré par la cuisine  
 Viande Origine Française

 produit végétarien  
 Elaboré par la cuisine

	Lundi 06/09/2021	Mardi 07/09/2021	Mercredi 08/09/2021	Jeudi 09/09/2021	Vendredi 10/09/2021
Entrée	Pommes de terre façon piémontaise	Salade fraîcheur (Concombres, pastèque)		Melón	Tomates vinaigrette
	Radis, beurre	Macédoine mayonnaise au thon		Salade de quinoa à la menthe	Rillettes, cornichons (#)
	Sardine à l'huile	Rosette, cornichons (#)		Jambon en gelée (#)	Salade de pâtes, concombres, maïs, tomate
Plat protidique	Jambon grill. sauce aux oignons	Boulettes de soja sauce tomate basilic		Sauté de volaille paëlla	Poisson pané
	Jambon de dinde, sauce aux oignons	Poulet rôti au jus		Paupiette de veau au poivre vert	Rôti de porc à l'estragon (#)
	Blanquette de poisson aux petits légumes	Boulettes de bœuf, sauce tomate basilic		Riz paëlla	Purée épinards
	Duo de carottes jaunes et oranges	Frites au four		Poêlée méridionale	Harcots blancs à la tomate
Accompagnement	Tortis	Frites friteuse			
		Courgettes provençale			
Produit laitier	Camembert	Yaourt sucré		Fromage blanc sucré	Fromage
	Petit suisse sucré	Emmental		Edam	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit de saison	Compote		Churros au chocolat	Yaourt sucré de la ferme
	Liégeois chocolat	Sablés des Flandres (biscuits)		Fruit de saison	Cocktail de fruits

Constantes

Tomates vinaigrette (sauf le lundi), carottes râpées, œuf mayonnaise

Jambon blanc, steak haché

Purée, pâtes, haricots verts



produits de saison



produits locaux



Elaboré par la cuisine



Viande Origine Française



produit végétarien



Elaboré par la cuisine

Entrée	<b>Radis, beurre</b> 	<b>Crêpe au fromage</b>						<b>Tomates vinaigrette</b> 				<b>Melon</b> 		
	Salade de blé aux petits légumes 	Betteraves vinaigrette						Médailon de surimi, mayonnaise				Salade chef Végétarienne 		
	Pâte de campagne, cornichons (#)	Salade de pois chiche au cumin 						Salade de penne, tomates mozzarella et pesto 				Saucisson à lail, cornichons (#)		
Plat protidique	<b>Cordon bleu</b>	<b>Chili Végétarien aux haricots rouges</b>  						<b>Steak haché, sauce échalote</b> 				<b>Brandade de poisson (plat complet)</b> 		
	Mijoté de langue de boeuf, sauce piquante 	Dos de colin, sauce provençale 						Saucisse de Toulouse grillée (#) 				Poularde sauce suprême 		
Accompagnement	<b>Petits pois, carottes</b>	<b>Riz</b>						<b>Farfallas</b>				<b>Poêlée de Salsifis et carottes</b>		
	Pommes vapeur	Duo brocolis et chou fleur						Poêlée campagnarde				Purée de pommes de terre		
Produit laitier	<b>Mimolette</b>	<b>Petit suisse sucré</b>						<b>Bûchette de chèvre mélange</b>				<b>Emmental</b>		
	Yaourt sucré	Fromage fondu						Yaourt aromatisé				Petit suisse aromatisé aux fruits		
Dessert	<b>Mousse chocolat au lait</b>	<b>Compote</b>						<b>Fruit de saison</b> 				<b>Carré fromage blanc aux abricots</b> 		
	Fruit de saison 	Yaourt velouté aux fruits						Fromage blanc sucré				Ananas au sirop		

Constantes

Tomates vinaigrette (sauf le lundi), carottes râpées, œuf mayonnaise  
 Jambon blanc, steak haché  
 Purée, pâtes, haricots verts



produits de saison



produits locaux



Elaboré par la cuisine



Viande Origine Française



produit végétarien



Elaboré par la cuisine



	Lundi 27/09/2021	Mardi 28/09/2021	Mercredi 29/09/2021	Judi 30/09/2021	Vendredi 01/10/2021	
Entrée	Pommes de terre façon piémontaise 	Carottes râpées 			Œuf dur, mayonnaise	Tomates vinaigrette 
	Betteraves vinaigrette	Salade de quinoa aux crevettes 			Concombre vinaigrette 	Saucisson à lail, cornichons (#)
	Pamplémousse	Rillettes, cornichons (#)			Salade de pâtes, concombres, mais, tomate 	Salade de haricots verts niçoise 
Plat protidique	Saucisse de Toulouse grillée (#) 	Rôti de dinde forestière  			Tarte à l'italienne maison  	Curry de poisson 
	Saucisses de volaille (pour les sans porc)	Tomates farcies, sauce tomate 			Blanquette de volaille  	Poisson pané
	Marmite de poisson, tomates cerise et épinards 					Rôti de Bœuf froid, ketchup 
Accompagnement	Lentilles	Haricots verts			Salade verte	Semoule
	Poêlée de butternuts, panais	Coquillettes			Tortis	Fondue de poireaux
Produit laitier	Mimolette	Fromage blanc sucré			Brie	Fromage fondu
	Petit suisse aromatisé aux fruits	Tomme noire			Yaourt sucré	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit de saison 	Gaufrettes plumets vanille (biscuits)			Yaourt de la ferme sur lit de caramel	Eclair vanille
	Dessert lacté chocolat	Fruit de saison 			Liègeois vanille	Compote

Constantes

Tomates vinaigrette (sauf le lundi), carottes râpées, œuf mayonnaise

Jambon blanc, steak haché

Purée, pâtes, haricots verts



produits de saison



produits locaux



Elaboré par la cuisine



Viande Origine Française



produit végétarien



Elaboré par la cuisine





# La Semaine du Goût vous invite aux Antilles

Lundi 11/10/2021

Mardi 12/10/2021

Mercredi 13/10/2021

Jeudi 14/10/2021

Vendredi 15/10/2021

Entrée	Salade de blé aux petits légumes		Betteraves vinaigrète						Accras de morue			Crêpe au fromage		
	Chou blanc au fromage		Salade de quinoa						Salade de riz, ananas, crevettes			Tomates vinaigrète		
	Rosette, cornichons (#)		Salami, cornichons (#)						Carottes râpées vinaigrète à la mangue			Taboulé		
Plat protéique	Emincés de volaille, sauce pain d'épices		Falafels de fèves à la menthe						Colombo de volaille			Blanquette de poisson à la vanille		
	Dos de cochin, sauce citron		Poulet rôti						Boudin noir (#)			Parmentier au canard (plat complet)		
Accompagnement	Haricots verts		Frites au four						Gratin de patates douces			Epinards et pommes vapeur		
	Pommes de terre fondantes		Frites						Purée de pommes de terre			Salade verte		
Produit laitier	Fromage		Mimolette						Fromage fondu			Yaourt velouté aux fruits		
	Petit suisse sucré		Yaourt sucré						Petit suisse sucré			Tomme blanche		
Dessert	Fruit de saison		Légeois chocolat						Ananas frais (à découper sur place)			Palets bretons (biscuits)		
	Crème dessert vanille		Fruit de saison						Compote de pomme, ananas			Pêche au sirop		

Constantes

Tomates vinaigrète (sauf le lundi), carottes râpées, oeuf mayonnaise

Jambon blanc, steak haché

Purée, pâtes, haricots verts



produits de saison



produits locaux



Elaboré par la cuisine



Vande Origine Française



produit végétarien



Elaboré par la cuisine



