

Menus

pour le mois de Septembre 2019



Contact :
02.47.35.80.60 / 02.47.35.80.90

SEMAINE

36

du 2 au 6 septembre 2019

LES HORS D'ŒUVRE

LES PLATS CHAUDS

LES GARNITURES

LES PRODUITS
LAI TIERS

LES DESSERTS

LUNDI

Carottes râpées

Lasagnes

Salade verte

Mimolette

Compote pomme-fraise

MARDI

Tomate vinaigrette

Médaille de poulet sauce
chasseur

Pommes noisettes

Fondu Président

Nectarine

MERCREDI*

Salade de riz au surimi

Sauté de porc à la moutarde
Sauté de dinde à la
moutarde

Petits pois

Pointe de brie

Flan nappé caramel

JEUDI

Pastèque

Saucisse de Toulouse

Knack de volaille

Haricots verts

Chaussée aux moines

Crème dessert chocolat

VENDREDI

Concombre bulgare

Dos de colin sauce nantua

Semoule

Petit suisse sucré

Clafoutis aux abricots



LES PRODUITS DE SAISON
* Tout ou partie de ce plat
est composé d'ingrédients crus



PÂTISSERIE
MAISON



Nouveautés

PRODUIT BIO, LABEL
ou AGRICULTURE RAISONNÉE



Plat de substitution sans porc



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF SONT FRAICHES ET ISSUES DE RACE A VIANDE ET DE VIANDE BOVINE FRANCAISE TOUTES NOS VIANDES BLANCHES SONT A 90% FRAICHES

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

Menus

pour le mois de Septembre 2019



Contact :
02.47.35.80.60 / 02.47.35.80.90

SEMAINE

37

du 9 au 13 septembre 2019

2

	LUNDI	MARDI	MERCREDI*	JEUDI	VENDREDI
LES HORS D'ŒUVRE					
LES PLATS CHAUDS	<p>⊘ Jambon grill sauce diable</p> <p>Jambon de dinde sauce diable</p>	<p>Mortadelle & cornichons</p> <p>⊘ Surimi crème ciboulette</p>	<p>Radis / Beurre</p>	<p>Melon</p>	<p><u>Tomates vinaigrette</u></p>
LES GARNITURES	<p><u>Lentilles</u></p>	<p>Boulette de bœuf au jus</p> <p>Ratatouille</p>	<p>Nuggets de volaille</p> <p>Pâtes tortis</p>	<p>Rôti de dinde aux raisins frais</p> <p>Purée de patate douce</p>	<p>Gratiné de poisson au fromage</p> <p>Duo de carottes & pomme de terre</p>
LES PRODUITS LAITIERS	<p>Camembert</p>	<p>Chanteneige</p>	<p>Croc'lait</p>	<p><u>Edam</u></p>	<p>Yaourt aromatisé</p>
LES DESSERTS	<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Pêche</p>	<p>Abricot</p>	<p>Smoothie pêche-poire</p>	<p>Palmiers</p>



 LES PRODUITS DE SAISON
* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus

 PATISSERIE MAISON

 Nouveautés

PRODUIT BIO, LABEL
ou AGRICULTURE RAISONNEE

~~⊘~~ Plat de substitution sans porc

TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF SONT FRAICHES ET ISSUES DE RACE A VIANDE ET DE VIANDE BOVINE FRANCAISE TOUTES NOS VIANDES BLANCHES SONT A 90% FRAICHES

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

Menus

pour le mois de Septembre 2019



Contact :
02.47.35.80.60 / 02.47.35.80.90

SEMAINE

38

du 16 au 20 septembre 2019

LES HORS D'ŒUVRE

LES PLATS CHAUDS

LES GARNITURES

LES PRODUITS
LAI TIERS

LES DESSERTS

LUNDI

Salade Basque (pomme de terre, tomates, poivrons, thon, vinaigrette)

Cordon bleu

Printanière de légumes

Coulommiers

Velouté fruit

MARDI

Œufs mayonnaise

Paupiette de veau sauce forestière

Haricots beurre

Vache Picon

Compote de pommes

MERCREDI*

Pastèque

Poulet rôti

Pommes rissolées

Saint Nectaire

Liégeois vanille

JEUDI

Carottes râpées

Bœuf braisé sauce bourguignonne

Riz

Saint Paulin

Banane

VENDREDI

Melon

Brandade de poisson

Salade verte

Petit suisse sucré

Gâteau au yaourt



LES PRODUITS DE SAISON
* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus



PÂTISSERIE
MAISON



Nouveautés



Plat de substitution sans porc

PRODUIT BIO, LABEL
ou AGRICULTURE RAISONNÉE

TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF SONT FRAICHES ET ISSUES DE RACE A VIANDE ET DE VIANDE BOVINE FRANCAISE TOUTES NOS VIANDES BLANCHES SONT A 90% FRAICHES

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

Menus

pour le mois de Septembre 2019



Contact :
02.47.35.80.60 / 02.47.35.80.90

SEMAINE

39

du 23 au 27 septembre 2019


LES HORS D'ŒUVRE

LES PLATS CHAUDS
LES GARNITURES


LES PRODUITS LAITIERS

LES DESSERTS

LUNDI

 Emincé bicolore (carottes & céleri mayonnaise)

Gratin de pâtes au jambon

 Gratin de pâtes au jambon de dinde

Gouda

Novly chocolat


MARDI

Crêpe au fromage

Escalope de volaille à la crème


Carottes vichy

Chantailou

 Nectarine

MERCREDI*

Saucisson à l'ail

 Œufs durs sauce cocktail


Poisson meunière

Mousseline de brocolis

Fraidou

Compote de pomme

JEUDI

 Melon


Haché de bœuf sauce barbecue

Pommes rissolées

Buche mélange

Crème dessert vanille


VENDREDI

 Tomates vinaigrette

Beignets de calamars sauce tartare

Ratatouille

Petit Cotentin

 Flan pâtissier




 LES PRODUITS DE SAISON
* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus

 PATISSERIE MAISON

 Nouveautés

PRODUIT BIO, LABEL ou AGRICULTURE RAISONNEE

 Plat de substitution sans porc



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF SONT FRAICHES ET ISSUES DE RACE A VIANDE ET DE VIANDE BOVINE FRANCAISE TOUTES NOS VIANDES BLANCHES SONT A 90% FRAICHES

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

Menus

pour le mois d'octobre 2019



Contact :
02.47.35.80.60 / 02.47.35.80.90

SEMAINE

40

du 30 septembre au 4 octobre
2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI*	JEUDI	VENDREDI
LES HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Salade de pomme de terre Arlequin (pomme de terre, maïs, concombre, tomates)	<u>Tomates vinaigrette</u>	Concombre bulgare	Pastèque
LES PLATS CHAUDS	Saucisse knack sauce tomate	Poulet rôti	Rôti de porc sauce Vallée D'Auge	Hachis Parmentier	Dos de colin au curry
LES GARNITURES	Knack de volaille sauce tomate	<u>Petits pois</u>	Rôti de dinde sauce Vallée d'Auge	Salade verte	Semoule
LES PRODUITS LAITIERS	Haricots blancs	Yaourt sucré	Pâtes farfalles	Emmental	Kiri
LES DESSERTS	Carré Ligueil	Galette Goulibeurr	Tome Blanche	<u>Abricot</u>	Cake au chocolat
	<u>Prunes (sous réserve)</u>		Cocktail de fruits		



LES PRODUITS DE SAISON
* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus



PÂTISSERIE
MAISON



Nouveautés

PRODUIT BIO, LABEL
ou AGRICULTURE RAISONNÉE



Plat de substitution sans porc



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF SONT FRAICHES ET ISSUES DE RACE A VIANDE ET DE VIANDE BOVINE FRANCAISE TOUTES NOS VIANDES BLANCHES SONT A 90% FRAICHES

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

Menus pour le mois d'octobre 2019



Contact :
02.47.35.80.60 / 02.47.35.80.90

SEMAINE

41

du 7 au 11 octobre 2019


LES HORS D'ŒUVRE

LES PLATS CHAUDS
LES GARNITURES

LES PRODUITS
LAI TIERS

LES DESSERTS

LUNDI

 Carottes râpées sauce cocktail


Aiguillette de poulet sauce aigre douce

Pommes rissolées

Camembert

Compote pomme-fraise

MARDI

Salami & cornichons 

Surimi & mayonnaise

Crumble de poisson aux épices

Purée de brocolis


Chanteneige

Mousse au chocolat

MERCREDI*

Œufs durs au guacamole

Bœuf braisé au paprika

Carottes aux épices 


Morbier


Tarte aux pommes

JEUDI

Taboulé


Risotto de céleri à la saucisse

Risotto de céleri à la saucisse de volaille 

Fondu Président 

Gâteau canelle & orange


VENDREDI

 Salade Campagnarde aux dés de volaille (salade verte, dés de volaille, dés d'emmental, tomates)

Chili végétarien

Riz

Petit suisse sucré

Banane 



 LES PRODUITS DE SAISON
* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus

 PATISSERIE MAISON

 Nouveautés

PRODUIT BIO. LABEL
ou AGRICULTURE RAISONNEE

 Plat de substitution sans porc

TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF SONT FRAICHES ET ISSUES DE RACE A VIANDE ET DE VIANDE BOVINE FRANCAISE TOUTES NOS VIANDES BLANCHES SONT A 90% FRAICHES

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

Menus

pour le mois d'octobre 2019



Contact :
02.47.35.80.60 / 02.47.35.80.90

SEMAINE

42

du 14 au 18 octobre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI*	JEUDI	VENDREDI
LES HORS D'ŒUVRE					
LES PLATS CHAUDS	<p>☀️</p> <p>Coleslaw</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>⊘ Rôti de dinde au jus</p>	<p>Pomme de terre au thon vinaigrette</p>	<p><u>Betteraves vinaigrette</u></p>	<p>Terrine de campagne & cornichons</p> <p>⊘ Roulade de surimi à la crème d'aneth</p>	<p>☀️</p> <p>Concombre à la crème</p>
LES GARNITURES	<p>Flageolets</p>	<p>Cordon bleu</p> <p><u>Haricots verts</u></p>	<p>Raviolis + gruyère</p>	<p>Couscous et ses légumes</p>	<p>Haché de thon provençale</p>
LES PRODUITS LAITIERS	<p>Yaourt sucré</p>	<p>Emmental</p>	<p>Petit suisse sucré</p>	<p>Semoule</p> <p>Vache qui rit</p>	<p>Beignet de brocolis</p> <p>Tome noire</p>
LES DESSERTS	<p>Madeleine</p>	<p>☀️</p> <p><u>Orange</u></p>	<p>☀️</p> <p><u>Banane</u></p>	<p>Flan nappé caramel</p>	<p>⊘</p> <p>Gâteau courgette chocolat</p>



LES PRODUITS DE SAISON
* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus



PÂTISSERIE MAISON



Nouveautés

PRODUIT BIO, LABEL
ou AGRICULTURE RAISONNÉE



Plat de substitution sans porc



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF SONT FRAICHES ET ISSUES DE RACE A VIANDE ET DE VIANDE BOVINE FRANCAISE TOUTES NOS VIANDES BLANCHES SONT A 90% FRAICHES

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