


















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

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique