

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances

lundi 4 septembre	mardi 5 septembre	jeudi 7 septembre	vendredi 8 septembre
MENU DE RENTRÉE avec cocktail de rentrée	<i>Carottes râpées au citron</i>	<i>Pizza au fromage</i>	<i>Melon</i>
Macédoine de légumes	Rôti de dinde sauce forestière	<i>Chipolatas aux herbes</i>	Tartiflette de poisson
Sauté de boeuf sauce tomate	Pâtes Chanteneige	<i>Lentilles aux petits légumes</i>	<i>Vache Picon</i>
Gratiné de pommes de terre	Prune	<i>Camembert</i>	<i>Crème dessert chocolat</i>
Mimolette		Salade de fruits frais	
Yaourt à boire			

lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
<i>Céleri rémoulade</i>	<i>Salade verte</i>	Cake au fromage du chef	<i>Pastèque</i>
Blanquette de dinde	Gratin de pommes de terre et knacki du chef	<i>Paupiette de veau</i> sauce chasseur	Filet de colin sauce aneth
Riz	Saint Morêt	Mijoté de légumes campagnard	<i>Blé</i>
Edam	Tarte au flan	<i>Chèvre buchette</i> Raisin	<i>Yaourt nature sucré</i>
<i>Pomme</i>			<i>Gaufre de liège</i>

lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
<i>Betterave rouge vinaigrette</i>	<i>Tomates vinaigrette</i> à l'échalote	Salade Karabak (carottes / radis / féta)	<i>Terrine de campagne</i> et cornichons
<i>Boule d'agneau sauce Tajine</i>	<i>Cordon bleu</i>	Bolognaise	Pavé de poisson et son crumble au pain d'épice
<i>Semoule et</i> légumes couscous	<i>Petits pois carottes</i>	Pâtes Emmental	Pommes de terre rondes sauce ciboulette
<i>Gouda</i>	<i>Petit suisse</i> nature sucré	<i>Fromage blanc aromatisé</i>	<i>Rondelé nature</i> Banane
<i>Mousse au chocolat</i>	<i>Gaufrette poker</i>		

lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
<i>Taboulé</i>	<i>Saucisson à l'ail</i>	<i>Salade verte</i>	<i>Chou fleur vinaigrette</i>
Sauté de porc à la portugaise	Emincé de volaille sauce suprême	Rôti de bœuf	<i>Hoki pané et citron</i>
<i>Flageolets cuisinés</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Frites au four / Ketchup</i>	<i>Riz / épinards béchamel</i>
<i>Vache qui rit</i>	<i>Saint Nectaire</i>	<i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Tomme blanche portion</i>
<i>Compote de pommes</i>	<i>Ananas</i>	Gâteau au chocolat du chef	<i>Raisin</i>

lundi 2 octobre	mardi 3 octobre	jeudi 5 octobre	vendredi 6 octobre
<i>Macédoine de légumes</i>	<i>Carottes râpées vinaigrette</i>	<i>Crêpe aux champignons</i>	<i>Œuf dur mayonnaise</i>
Blanc de volaille sauce à l'ancienne	Bombays Balls	<i>Jambon blanc</i>	Pavé de poisson sauce provençale
<i>Haricots verts /</i> pommes de terre	<i>Semoule</i>	Gratin de brocolis et carottes	<i>Cœur de blé à la tomate</i>
<i>Six de savoie</i>	<i>Tartare nature</i>	<i>Saint Paulin</i>	<i>Saint Morêt</i>
<i>Kiwi</i>	<i>Liégeois vanille</i>	Salade de fruits frais	<i>Orange</i>

lundi 9 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
<i>Betteraves rouge vinaigrette</i>	<i>Tomate vinaigrette</i>	RENCONTRE DU GOÛT : les épices Salade automnale (céleri, chou, carotte, pomme, curry) Palette de porc vanille et gingembre Spaghettis Tartare au poivre Cake aux pommes et à la cannelle du chef	<i>Salade verte</i>
<i>Petit Brun à la tomate</i>	<i>Cuisse de poulet</i>		<i>Fricassé de poisson au curry</i>
<i>Petits pois à la française</i>	<i>Purée</i>		<i>Riz / Fondue de poireau</i>
<i>Mimolette</i>	<i>Petit Cotentin</i>		<i>Tomme noire</i>
<i>Fromage blanc</i> aromatisé	<i>Banane</i>		<i>Raisin</i>

lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
Duo de céleri carottes aux noix	<i>Pâté en croûte et cornichons</i>	Quiche au jambon de dinde du chef	<i>Chou fleur sauce cocktail</i>
Bœuf bourguignon	<i>Omelette sauce piperade</i>	<i>Doonut's de poulet</i>	Patatas bolognaise
<i>Potée de légumes</i>	<i>Pommes rissolées</i>	<i>Haricots verts et haricots</i> beurre à la provençale	<i>Carré de l'est</i>
<i>Gouda</i>	<i>Petit Louis</i>	<i>Kiri</i>	<i>Petit suisse sucré</i>
<i>Mousse au chocolat</i>	<i>Poire</i>	<i>Ananas</i>	<i>et spéculos</i>