

Menus du 3 au 7 septembre 2018

Lundi 3

Melon

Tomates vinaigrette

~

½ coquelet à l'estragon 

Ou

Thon mayonnaise

Frites

Salade verte


~

Salade de fruit améliorée

Produit laitier au choix

Mardi 4

Betteraves rouges, Pastèque

Céleri rémoulade 

~

Poisson pané ou cordon bleu

Riz Pillaf

Ratatouille Niçoise

~

Mimolette ou Gouda

Raisin noir

Jeudi 6

Salade Savoyarde

Sardines à l'huile

Choux rouge  aux pommes

~

Rôti de porc


sauce charcutière  

Omelette sauce tomate au fromage

Purée

Haricots verts

~

Tarte aux pommes Normande 

Vendredi 7

Concombres Tatsiki

Melon

Carottes râpées bio 

~

Sauté d'agneau

Poisson blanc Dieppoise 

Printanière de légumes

~

Fromage blanc

Poire




Le Chef de Production

D. Mazingue

 Préparation maison

 Produits locaux

 Produits Bio


Menus du 10 au 14 septembre 2018

Lundi 10

Frisée au thon et croutons

Melon Charentais

~

Steack hâché sauce chasseur 
Ou
Poisson

Spaghettis (gruyère râpé)

Concassée de tomates

~

Vache qui rit ou Kiri

Compote de pommes


Mardi 11~

Haricots verts Mimosa

Taboulé

~

Poisson à la Normande 

Blanc de Poulet sauce Normande 


Purée Crecy


~


Yaourt nature sucré

Nectarine

Jeudi 13

Salade d'endive 
Concombres vinaigrette

Carottes râpées 
A l'ananas

Paupiette de Veau
ou de Saumon, sauce
champignon 

Pommes vapeur

Carottes vichy

Gâteau chocolat maison
sur lit de crème anglaise

Vendredi 14

Laitue à la mimolette

Tomates Mimosa

~

Poisson à la Bordelaise 

Sauté de dinde au curry 

Riz- Brocolis

~

Yaourt aromatisé

Biscuit



Le Chef de Production

D. Mazingue



Préparation maison



Produits locaux



Produits Bio

Menus du 17 au 21 septembre 2018

Lundi 17

Chou rouge aux pommes

Feuille de chêne
à la tome blanche

~

Blanquette de dinde
Ou Thon à l'ancienne 🍷
Coquillettes
Carottes

~

Flan nappé caramel

biscuit

Mardi 18

Betteraves rouges au gruyère

Salade Chalutière

~

Boulettes de bœuf
Ou poisson sauce tomate 🍷
Frites
Tomates Provençales

~

St Moret ou Tartare

Fruit de saison

Jeudi 20

Quiche au fromage maison 🍷

Laitue à la mimolette

~

Rougaille de saucisse
ou Merlu 🍷

Purée

Haricots verts

~

Petits suisses aromatisés

Fruit

Vendredi 21

Maquereaux au vin blanc

Macédoine mayonnaise

~

Galopin de veau 🍷

Omelette sauce Forestière 🍷

Riz Pillaf

Brocolis

~

Saint Paulin ou mimolette

Poires



Le Chef de Production

D. Mazingue



Préparation maison



Produits locaux




Produits Bio


Menus du 24 au 28 septembre 2018

Lundi 24

Haricots verts vinaigrette
Batavia au Comté

~

Palette de porc 
Ou

Poisson sauce diable 


Pommes vapeur persillées

Choux de Bruxelles

~

Crème dessert au choix

Mardi 25

Melon
Carottes râpées Bio 

~

Goulash à la Hongroise 

Ou Omelette 

Macaronis

~

Ananas au sirop

Biscuit

Jeudi 27

Tomates Antiboises


Concombres vinaigrette

~

Rizotto (jambon ou poisson)



~

Gâteau aux abricots
maison 

Fromage

Vendredi 28

Taboulé au citron

Rollmops

Frisée aux croûtons

~

Escalope de Poulet 

Ou

Omelette sauce tomate
ou poivre

Frites

Haricots beurre

~

Salade de fruits



Le Chef de Production

D. Mazingue



Préparation maison



Produits locaux



Produits Bio

Menus du 1^{er} octobre au 5 octobre 2018


Lundi 1er

Tomates à la Romaine

Macédoine de légumes

~

Estouffade de Bœuf

Bourguignonne ou Colin 

Coquillettes

Carottes vichy

~


Yaourt aux morceaux de fruits

Mardi 2

Concombres vinaigrette

Laitue

~

Filet de Lieu à la Boulonnaise 

Riz- Brocolis

~

Saint Nectaire ou Tome

Pêche jaune

Jeudi 4

Poireaux vinaigrette maison



Céleri Rémoulade

~

Tomates farcies maison 

Ou

Colin sauce tomate

Pommes vapeur

Salsifis

~

Eclair café ou chocolat

Vendredi 5

Betteraves rouges aux pommes

Carottes râpées Bio 

~

Hachis Parmentier

Ou

Brandade de poisson

Salade verte

~

Fromage blanc sucré

Fruit



Le Chef de Production

D. Mazingue



Préparation maison



Produits locaux



Produits Bio