



Semaine du 31 Août au 02 Septembre 2016



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Hors d'oeuvre

 Le Plat

 La Garniture

 Le Produit laitier

Le Dessert

**Menu items for Monday (Lundi):**


**Menu items for Tuesday (Mardi):**

Tomates vinaigrette

Paleron de bœuf a la tomate

Riz

Pont l'Evêque

 Muffin pépites de chocolat

Bâtonnets de surimi, mayonnaise

Aiguillette de poulet, sauce chasseur

Pâtes

Camembert

Mousse au chocolat

Saucisson à l'ail

Ballotine de volaille

Poisson pané

Purée de brocolis

Fondu Président

Compote de pommes



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

\*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Cuisine évolutive  
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

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



Semaine du 05 au 09 Septembre 2016



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Hors d'oeuvre



 Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier


Le Dessert

 Pamplemousse

Poulet rôti

Petit pois, carottes

Brie

 Fruit de saison

Betteraves vinaigrette

Dos de lieu, sauce cressonette

Purée

Yaourt pulvé

Sablé des Flandres

Mousse de foie de canard

Omelette

Poêlée ratatouille

Tome noire

 Tarte à l'abricot


 Melon (selon approvisionnement)

Rôti de bœuf froid, ketchup

Haricots verts

Cantafras


Compote de pommes, banane

 Concombre vinaigrette

Poisson pané

Chou fleur béchamel

Yaourt sucré

 Gâteau au chocolat

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

\*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Hors d'oeuvre

Le Plat

La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Carottes râpées

Escalope de volaille, sauce Napolitaine

Coquillettes

Fromage blanc sucré

Madeleine

Macédoine au thon

Tajine de boulettes de bœuf

Semoule

Camembert

Fruit de saison

Salade fraîcheur\*

Nuggets de volaille, ketchup

Pommes rotis

Edam

Beignet fourré aux pommes

Melon (selon approvisionnement)

Sauté de porc à la dijonnaise

Sauté de volaille à la dijonnaise

Beignet de brocolis

Yaourt sucré

Gâteau basque

Salade tzatziki \*

Poisson pané

Purée

Vache qui rit

Fruit de saison

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT  
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

\*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



LUNDI

Salade piémontaise

Cordon bleu

Carottes paysannes, duo de fleurettes

Mimolette

Entremets chocolat "maison" au lait cru

MARDI

Melon (selon approvisionnement)

Omelette

Tortis

Brie

Nappé caramel

MERCREDI

Champignons à la grecque

Pissaladière au thon

Salade verte

Saint Nectaire

Muffin pépites de chocolat

JEUDI LA PICARDIE

Salade picarde (Iceberg, croûtons, fromage et œuf dur)

Carbonade de Bœuf

Purée

Yaourt sucré

Cake aux pommes

VENDREDI

Salade de pépinettes aux p'tits légumes

Boulettes de poisson, coulis crustacés

Semoule

Bûchette

Fruit de saison

Hors d'oeuvre

Le Plat

La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT  
BON APPETIT

PRODUITS DE SAISON

\*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Hors d'oeuvre

  Le Plat

 La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Macédoine , miettes de surimi

Rôti de dinde, sauce chasseur

Haricots verts

Camembert

Crème dessert vanille

Betteraves vinaigrette


Saucisse de Toulouse (#)

Saucisse de volaille

Lentilles

Suisse aromatisé

 Fruit de saison


 Carottes aux raisins frais

Tomate farcie, sauce tomate

Pommes rissolées

Tome noire

Fromage blanc, confiture de fraise

 Concombre vinaigrette

Curry de porc (#)

Pâtes

Yaourt sucré

Carré brownies

Taboulé

Beignet de calamars

Poêlée de ratatouille

Cantafrais

 Banane

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT  
BON APPETIT

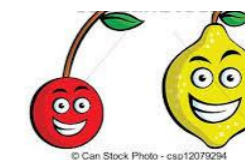
**PRODUITS DE SAISON**  
\*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

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





Semaine du 03 au 07 Octobre 2016



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


 **Hors d'oeuvre**

 **Le Plat**

 **La Garniture**

 **Le Produit laitier**

**Le Dessert**


 **Carottes râpées**


**Jambon grillé, sauce tomate (#)**

**Jambon de dinde**

**Haricots verts**

**Edam**

 **Fruit de saison**

 **Salade Coleslaw\***

**Steak haché, sauce madère**

**Petit pois, carottes**

**Fromage blanc sucré**

**Gaufrette quadro (biscuits)**


**Salade du chef\***

**Poulet rôti, crumble d'ail**

**Spaghettis**

**Suisse sucré**


**Tarte alsacienne**

 **Concombre vinaigrette**

**Couscous (plat complet) semoule bio**

**Brie**


**Compote de pommes**

 **Tomates vinaigrette**

**Poisson pané**

**Beignet de brocolis**

**Yaourt sucré**

 **Gâteau au yaourt**



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

\*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



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



LUNDI

MARDI LA  
NORMANDIE

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Betteraves vinaigrette

Gratin de macaronis au  
jambon

Gratin de macaronis à la  
volaille

Bûchette

 Fruit de saison



Carottes aux pommes

Mijoté de volaille,  
Vallée d'Auge

Haricots verts

Yaourt sucré

 Tarte normande aux  
pommes

Tomate, mousse au thon

Steak hâché de veau,  
sauce forestière

Boulgour

Yaourt aromatisé

 Muffin pépites de  
chocolat



Concombres vinaigrette

Chili con carné (émincé  
de bœuf, chili)

Riz

Camembert

Mousse au chocolat



Céleri rémoulade

Poisson pané

Purée de potiron

Yaourt sucré

Compote pomme,  
framboise

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT  
BON APPETIT

PRODUITS DE SAISON

\*Tout ou partie de ce plat est composé  
d'ingrédients crus de saison

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





Semaine du 17 au 21 Octobre 2016

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

  
Hors d'oeuvre

  
Le Plat

  
Le Plat

  
La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Betteraves vinaigrette

\*\*\*

Boulettes de bœuf  
Strogonoff

Le Plat

Haricots beurrés

\*\*\*

Suisse sucré

\*\*\*

Crème dessert vanille

Pâté de foie (#)

\*\*\*

Dos de colin, graines de  
Moutarde

Brocolis

\*\*\*

Yaourt pulvé

\*\*\*

Sablé des Flandres  
(biscuits)



Tomates

\*\*\*

Omelette

Pommes boulangères

\*\*\*

Brie

\*\*\*

Ananas au sirop

Œufs dur mayonnaise

\*\*\*

Tarte au saumon,  
brocolis

Salade verte

\*\*\*

Mimolette

\*\*\*



Fruit de saison

Médailillon de surimi

\*\*\*

Poisson pané

Tortis

\*\*\*

Yaourt sucré

\*\*\*



Cake aux pépites de  
chocolat



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT  
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

\*Tout ou partie de ce plat est composé  
d'ingrédients crus de saison

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

  
Cuisine évolutive  
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS