

LEGENDE

	PRODUIT BIO
	PECHE RESPONSABLE
	VIANDE RACEE
	LABEL ROUGE
	APPELATION D'ORIGINE CONTROLEE
	SPECIALITE DU CHEF



Semaine du 2 au 8 Septembre 2024

		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	02-sept	<p>Salade d'haricots blancs</p> <p> Pavé de merlu sauce crème (crème, oignons)</p> <p>Ratatouille</p> <p>Gouda</p> <p> Orange</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Pêches au sirop</p>
MARDI	03-sept	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Œufs durs à l'andalouse (mayonnaise, poivrons, oignons, tomates, huile d'olive, paprika)</p> <p>Coquillettes </p> <p>Croc' lait</p> <p> Purée du Chef : pommes myrtilles</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Emmental </p> <p>Flan au caramel</p>
MERCREDI	04-sept	<p>Pâté de campagne et cornichons</p> <p>Rognons de bœuf sauce hongroise (champignons, oignons, crème, tomate, paprika)</p> <p>Pomme de terre en lamelles </p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Poire des vergers</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Liégeois au café</p>
JEUDI	05-sept	<p></p> <p>Carottes râpées vinaigrette  </p> <p> Rôti de boeuf et moutarde</p> <p>Frites</p> <p> St Nectaire AOC</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Yaourt brassé à la banane </p> <p>Banane </p>
VENDREDI	06-sept	<p>Tomates</p> <p> Colin gratiné au fromage</p> <p>Haricots beurres à la tomate</p> <p>Camembert</p> <p> Tapioca du Chef au citron</p>	<p>Potage de légumes</p> <p> Pont l'Evêque AOC</p> <p>Kiwi </p>



Semaine du 09 au 15 Septembre 2024



		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	09-sept	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Sauté de dinde sauce marengo (tomates, champignons, vin blanc, oignons)</p> <p> Purée de pommes de terre</p> <p>Edam</p> <p> Purée du Chef : pommes </p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Poire des vergers</p>
MARDI	10-sept	<p> Salade de blé à l'oriental (pois chiches, tomates, raisins secs, cumin)</p> <p> Filet de lieu noir paëlla (tomates, poivrons, oignons, épices paella, curcuma)</p> <p>Carottes Vichy</p> <p> Pont l'Evêque AOC</p> <p> Orange</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Bleu</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
MERCREDI	11-sept	<p>Rillettes et cornichons</p> <p>Tête de veau au jus</p> <p>Printanière de légumes (pommes de terre, carottes, petits pois, haricots verts)</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Banane</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Edam</p> <p> Entremets café du Chef</p>
JEUDI	12-sept	<p> Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Boudin noir</p> <p>Frites</p> <p>Mimolette</p> <p>Tarte grillée aux pommes</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p> Orange</p>
VENDREDI	13-sept	<p> Salade de penne au pesto</p> <p>Saumonette sauce oseille (crème, oseille, oignons, vin blanc)</p> <p> Courgettes béchamel</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Banane</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Brie</p> <p>Poire des vergers</p>



Semaine du 16 au 22 Septembre 2024



		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	16-sept	<p> Lentilles vinaigrette</p> <p>Escalope de dinde </p> <p>sauce normande</p> <p>Blettes</p> <p> Cantal AOC</p> <p>Poire des vergers</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Fraidou</p> <p>Flan caramel</p>
MARDI	17-sept	<p>Salade choubidou (chou rouge raisin de corinthe, sirop cassis)</p> <p> Filet de merlu sauce nantua (vin blanc, crème, tomates, oignons)</p> <p>Riz créole</p> <p>Camembert</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Potage de légumes</p> <p> Emmental</p> <p> Orange</p>
MERCREDI	18-sept	<p>Champignons émincés sauce enrobante à l'ail</p> <p>Tripes à la mode Caen (<i>bauf</i>)</p> <p> Purée de pommes de terre</p> <p>St Paulin</p> <p> Quatre quart chocolat</p>	<p>Potage de légumes</p> <p></p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Pêche au sirop</p>
JEUDI	19-sept	<p>Roulade de volaille et cornichons</p> <p> Poulet</p> <p>Frites</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Kiwi</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Liégeois chocolat</p>
VENDREDI	20-sept	<p>Radis et beurre</p> <p> Steak de cabillaud à l'aneth</p> <p>Pommes de terre et brunoise de légumes</p> <p>Bleu</p> <p> Orange</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Camembert</p> <p>Pomme des vergers</p>



Semaine du 23 au 29 Septembre 2024



		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	23-sept		Potage de légumes
		<p>Salade fanfare <i>(Frisée, chou chinois, chicorée)</i></p> <p> Couscous poulet</p> <p> Mimolette</p> <p>Purée du Chef : pommes mûres</p>	<p> St Paulin</p> <p>Crème dessert caramel</p>
MARDI	24-sept		Potage de légumes
		<p>Salade de pommes de terre à l'échalote</p> <p>Omelette nature</p> <p>Ratatouille</p> <p> Yaourt brassé à la banane</p> <p>Pomme des vergers</p>	<p> Edam</p> <p>Poire des vergers</p>
MERCREDI	25-sept		Potage de légumes
		<p>Carottes râpées</p> <p>Quenelle de brochet à l'estragon <i>(oignons, crème, estragon, mélange 3 légumes)</i></p> <p>Riz pilaf</p> <p>Petit moulé aux noix</p> <p> Gâteau USA <i>(cannelle, vanille)</i></p>	<p>Pont l'Evêque AOC</p> <p> Banane</p>
JEUDI	26-sept		Potage de légumes
		<p> Pâté de campagne et cornichons</p> <p>Steak haché</p> <p>Frites</p> <p>St Paulin</p> <p> Orange</p>	<p> Brie</p> <p>Coupelle compote pomme ananas</p>
VENDREDI	27-sept		Potage de légumes
		<p> Tomate vinaigrette</p> <p>Moules marinières</p> <p>Riz créole</p> <p> St Nectaire AOC</p> <p>Prunes</p>	<p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Banane</p>