





Semaine du 31 Août au 02 Septembre 2016



JEUDI

VENDREDI

- Hors d'oeuvre 
- Le Plat 
- La Garniture
- Le Produit laitier
- Le Dessert

Melon (selon approvisionnement) 	Saucisson à l'ail
***	***
Aiguillette de poulet, sauce chasseur 	Dos de colin, sauce florentine et tomates cerises
***	***
Pommes noisettes	Purée de brocolis
***	***
Camembert	Fondu Président
***	***
Mousse au chocolat	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



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

JEUDI

VENDREDI

Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Crêpe au fromage

Poulet rôti



Petit pois, carottes

Brie



Fruit de saison

Betteraves vinaigrette

Parmentier de Jambon (#)

Parmentier de volaille

Yaourt pulpé

Sablé des Flandres



Melon (selon approvisionnement)

Rôti de bœuf froid, ketchup

Frites au four

Cantafrais

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.

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS



Semaine du 12 au 16 Septembre 2016



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Carottes râpées



Salade du chef*



Melon (selon
approvisionnement)

Salade tzatziki *

Escalope de volaille, sauce
Napolitaine



Tajine de boulettes de bœuf



Sauté de porc à la dijonnaise



Gratiné de poisson au fromage

Sauté de volaille à la dijonnaise

Haricots verts

Semoule

Beignet de brocolis

Purée

Fromage blanc sucré

Camembert

Yaourt sucré

Vache qui rit

Madeleine



Fruit de saison

Gâteau basque



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

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 19 au 23 Septembre 2016



LUNDI

MARDI



JEUDI
LA PICARDIE

VENDREDI

Hors d'oeuvre

Le Plat

La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Salade piémontaise

Cordon bleu

Carottes paysannes, duo de
fleurettes

Mimolette

Compote de pommes



Melon (selon
approvisionnement)

Omelette

Tortis

Brie

Yaourt pulpé



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

Carbonade de Bœuf

Frites au four

Yaourt sucré



Cake aux pommes

Salade de pépinettes aux p'tits
légumes

Boulettes de poisson, coulis
crustacés

Purée de carottes

Bûchette



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

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 26 au 30 Septembre 2016



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Cervelas (#)

Ballotine de volaille

Rôti de dinde, sauce chasseur



Haricots verts

Camembert

Cocktail de fruits

Betteraves vinaigrette

Saucisse de Toulouse (#)

Saucisse de volaille

Lentilles

Gouda

Fruit de saison



Concombre vinaigrette



Hachis parmentier

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.

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS