



lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
Betterave vinaigrette	Taboulé	Melon	Salade de pâtes
Lasagnes	Médaille de poulet à l'estragon	Saucisse de Toulouse	Poisson pané citron
	Haricots verts	Lentilles	Courgettes sautées
	Mi-chèvre	Yaourt de la Bazinière	Marbré et sa crème anglaise
Fruit frais		Boudoirs	

lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	Menu Coloré & Vitaminé	vendredi 15 septembre
Boulogne au surimi maïs tomate	Coleslaw	Melon	Pâté de campagne cornichon
Rôti de porc à l'ancienne	Kefta de bœuf aux fines épices	Sot l'y laisse au curry	Gratiné de poisson au fromage
Petits pois carottes	Coquillettes	Ratatouille / semoule	Mousseline de légumes
Compote pomme banane	Fruit frais	Mimolette	Fruit frais
		Cake à l'orange	

lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
Salade carottes jambon ciboulette	Salade tomates vinaigrette	Piémontaise	Concombres vinaigrette
Cordon bleu	Omelette	Sauté de bœuf au paprika	Poisson du jour
Torsades	Pommes boulangère	Carottes persillées	Riz
Cocktail de fruits	Liégeois vanille	Eclair au chocolat	Mi-chèvre

lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
Sauté de porc aux olives	Salade arlequin (tomate concombre maïs)	Friand	Salade de pâtes au surimi
Semoule	Rôti de dinde au jus	Gratin de courgettes au bœuf	Beignets de calamars
Vache picon	Haricots beurre	Entremet chocolat	Epinards à la crème
Compote de pomme	Yaourt nature sucré	Galettes	Fruit frais

CRUDITÉS DE SAISON

NOUVEAUTÉS

PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON

FROMAGES A LA COUPE





lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
Taboulé	Carottes râpées vinaigrette	Salade du chef (salade verte tomate maïs)	Salami beurre
Sauté de volaille sauce forestière	Boulettes de bœuf	Saucisse de Toulouse	Dos de colin sauce ciboulette
Purée de légumes	Pommes noisette	Haricots blancs	Gratin de chou fleur
Fruit frais	Yaourt nature sucré	Brie	Riz au lait et langue de chat
	Petit beurre		

lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
Salade de pâtes	Salade de tomates emmental maïs	Coleslaw au curry	Salade chou fleur basilic
Aiguillettes de poulet	Jambon grill à l'ananas	Chili con carné	Poisson meunière
Carottes épicées	Purée de potiron	Riz	Petits pois carottes
	Mi-chèvre	Petit suisse	
Abricot au sirop		Boudoir	Cake au citron

lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	Menu Végétarien
Piémontaise	Céleri rémoulade	Bouillon vermicelles	Salade hollandaise (salade gouda edam tomate)
Paupiette de veau	Médallions de poulet sauce chasseur	Rôti de porc aux oignons	Nugget's de blé
Haricots beurre	Semoule	Printanière de légumes	Purée crocodile (épinard et pomme de terre)
Compote pomme abricot	Fruit frais	Saint Paulin	Cake pépites chocolat et sa crème anglaise



CRUDITÉS DE SAISON

NOUVEAUTÉS

PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FAÇON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON

FROMAGES A LA COUPE



Semaine du Goût
Du 09 au 13 octobre 2017

