



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU DU CHEF	Concombre alpin (concombre et fromage blanc)		Friand au fromage	Salade de tomates
	 Cuisse de poulet rôti		 Rôti de porc aux herbes *Rôti de dinde	Nuggets de poisson
	Boulgour aux petits légumes (carottes, navets, poireaux, céleri)		Haricots verts	Epinards gratinés
	Fromage blanc		 Yaourt nature	Rondelé nature St Môret
	 Pomme au four		 Poire locale	 Tarte aux pommes



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison

elior 



Bœuf Race à viande



Label Rouge



Pêche durable



Viande bovine française



Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique

(menu proposé sous disponibilité des produits)



Menu bio

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Œufs durs mayonnaise	 Carottes vinaigrette		 Tomate croque au sel	Melon jaune
 Couscous végétarien (semoule, carottes, courgettes, pois chiches, amandes, abricots)	 Rôti de bœuf aux herbes		 Boulettes de bœuf	 Filet de lieu sauce basquaise
	Pâtes torsadées		 Gratin de courgettes	 Purée de pommes de terre
Petits suisses aux fruits	Brie Carré de l'Est		Fromage blanc	Tartare ail et fines herbes Fraidou
Orange	Yaourt aux fruits mixés		 Gâteau au yaourt	 Flan nappé caramel



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison



Bœuf Race à viande



Label Rouge



Pêche durable



Viande bovine française

elior 



Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique

(menu proposé sous disponibilité des produits)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte au maïs	Salade de pommes de terre		Tomate ciboulette	Betteraves vinaigrette
Jambon au torchon *Jambon de dinde et ketchup	Cordon bleu		 Sauté de bœuf au paprika	 Bâtonnets de colin et citron
 Pâtes coquillettes	Haricots verts		Semoule	Riz et ratatouille
Petit Louis St Môret	Yaourt aromatisé		Brie Camembert	Fromage blanc sauce fraise Fromage blanc
 Yaourt aux fruits	Raisin blanc		 Pomme bi colore	Pêche



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison



Bœuf Race à viande



Label Rouge



Pêche durable



Viande bovine française



Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique

elior 



(menu proposé sous disponibilité des produits)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Hollandaise (salade, tomate, gouda)	 Carottes râpées		Tomate vinaigrette	 Œufs durs mayonnaise
 Ailerons de poulet	 Sauté de porc au caramel *Dinde		Saucisse de Francfort *Saucisse de volaille	 Filet de cabillaud sauce basilic
Potatoes et ketchup	Haricots beurre		Lentilles	Riz aux petits légumes (carottes, céleri, poireaux)
Edam Emmental	Carré de l'est Brie		Cotentin	Tomme blanche
Glace Rocket (glace à l'eau framboise, ananas, orange)	Riz au lait		 Panna cotta à la mangue	 Poire



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison



Bœuf Race à viande



Label Rouge



Pêche durable



Viande bovine française

elior 



Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique

(menu proposé sous disponibilité des produits)



Semaine du 2 au 6 Octobre 2017



Menu végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage	Salade verte		Endives aux pommes	 Œuf dur mayonnaise
Escalope de veau hachée <small>(100% viande de veau)</small>	 Rôti de dinde à l'échalote		 Bœuf Bourguignon	 Pizza aux légumes <small>(courgettes, aubergines, poivrons, mozzarella)</small>
Pêlé mêlé provençal <small>(tomates, courgettes, aubergines, poivrons)</small>	Petits pois et pommes de terre		Gratin de choux fleur	Salade verte
St Môret Fraidou	 Saint Paulin		Coulommiers Tomme blanche	Yaourt nature
Orange	Raisin		 Cake au citron	Banane au chocolat



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison



Bœuf Race à viande



Label Rouge



Pêche durable



Viande bovine française



Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique



(menu proposé sous disponibilité des produits)



Semaine du 9 au 13 Octobre 2017



Tous fous du goût: les 5 continents

LUNDI **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **VENDREDI**



ASIE



AFRIQUE



AMERIQUE



OCEANIE

<p>Salade Chinoise (Germe de soja, concombre, salade, dinde, vinaigrette coriandre)</p>	<p>Salade Africaine (Tomates, cœur de palmier, avocat, noix de coco)</p>		<p>Cocktail Brésilien (Mangue mixée et jus d'orange)</p>	<p>Betteraves au fromage blanc et sirop de cassis</p>
<p>Porc à l'asiatique *Dinde (amandes, gingembre, coriandre, soja)</p>	<p> Sauté de bœuf Bobotie (abricots secs, raisins, curry)</p>		<p>Jambon braisé au sirop d'érable *Dinde</p>	<p>Filet de Colin à la noix de coco </p>
<p>Riz cantonnais (riz, petits pois, dinde, œufs)</p>	<p>Semoule</p>		<p>Frites *pommes noisette</p>	<p>Purée de patate douce</p>
<p>Yaourt aromatisé</p>	<p> Fromage blanc</p>		<p>Ananas, caramel au lait & Pop corn</p>	<p>Verre de lait</p>
<p>Litchis au sirop</p>	<p> Tajine de fruits (pommes, poires, bananes, abricots sec)</p>		<p>Clafoutis à la banane </p>	



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison

elior 



Bœuf Race à viande



Label Rouge



Pêche durable



Viande bovine française



Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique

(menu proposé sous disponibilité des produits)





Semaine du 16 au 20 Octobre 2017



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade du maraîcher (salade, concombre, champignons, tomates, emmental)	Saucisson sec *Roulade de volaille		Endives aux pommes	Tomate vinaigrette
 Rôti de bœuf	 Sauté de dinde aux champignons		 Saucisse de Toulouse *Saucisse de volaille	 Filet de colin à la crème et aux fines herbes
Pommes de terre vapeur persillées	 Semoule		 Purée de brocolis	Riz
Cotentin Fraidou	Fromage blanc et son coulis de fraise		Edam Gouda	 Yaourt nature
Crème dessert au chocolat	Ananas frais		 Cake aux deux chocolats	Poire



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production maison



Bœuf Race à viande



Label Rouge



Pêche durable



Viande bovine française



Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique



(menu proposé sous disponibilité des produits)