

Menus du 04 septembre au 20 octobre 2017

api

MENU

Légende:



TOUTES nos viandes bovines et porcines sont françaises



Recette cuisinée



PRODUIT REGIONAL



Nouveau produit

Entrée avec viande

Lundi 4 sept	Mardi 5 sept	Mercredi 6 sept	Jeudi 7 sept	Vendredi 8 sept
Macédoine de légumes	Salade de tomates vinaigrette	Crêpe au fromage	Nos vergers à l'honneur Jus de pommes	Duo de crudités à l'édam (carottes, céleri)
Nuggets de poulet sauce tomate Coquillettes Emmental râpé	Bœuf braisé champêtre Haricots verts Pommes de terre vapeur	Picadillo mexicain Carottes à l'étuvée Riz créole	Saucisses -Ketchup Pommes de terre barbecue	Marmite de colin basquaise Semoule
Fruit de saison	Fromage fondu	Fruit de saison	Brassé aux fruits	Gâteau des îles
Lundi 11 sept	Mardi 12 sept	Mercredi 13 sept	Jeudi 14 sept	Vendredi 15 sept
Betteraves vinaigrette	Salade fromagère	Salade créole	Concombres et tomates vinaigrette	Pizza napolitaine
Sauté de porc aux herbes Bûche de légumes Pommes de terre noisettes	Chili con carne Riz pilaf	Panpiette de veau marengo Purée de légumes	Rôti de dinde aux champignons Torsades Emmental râpé	Filet de poisson pané Ficurette de chou-fleur au fromage fondu Pommes de terre ciboulette
Yaourt nature et vergeoise	Fruit de saison	Ile flottante	Duo de crème	Fruit de saison
Lundi 18 sept	Mardi 19 sept	Mercredi 20 sept	Jeudi 21 sept	Vendredi 22 sept
Salade marine	Salade batavia	Céleri rémoulade		Tomates mozzarella
Émincé de poulet au curry et carottes Céréales gourmandes	Chipolatas Purée au lait	Sauté de bœuf mironton Haricots beurre Pommes de terre country	Lasagnes de bœuf provençale	Merlu à la dieppoise Riz aux petits légumes
Fromage frais demi-sel	Danonino	Crème dessert vanille	Camembert Fruit de saison	Marbré chocolat
Lundi 25 sept	Mardi 26 sept	Mercredi 27 sept	Jeudi 28 sept	Vendredi 29 sept
Carottes râpées vinaigrette	Concombres à la ciboulette	Pastèque	Salade madrilène	Taboulé à la mimollette
Filet de porc forestier Macaronis Emmental râpé	Fricadelle de bœuf méditerranéenne Petits pois Pommes de terre rissolées	Merguez à l'orientale Légumes couscous Semoule	Dos de colin citron-ciboulette Riz à la méridionale	Croustade de volaille Salade
Compote abricots	Liégeois chocolat	Laitage	Rondelé nature	Fruit de saison
Lundi 2 oct	Mardi 3 oct	Mercredi 4 oct	Jeudi 5 oct	Vendredi 6 oct
Méli mélo de crudités	Salade du pacifique	Carottes râpées	Laitue vinaigrette	Tarte au fromage
Bolognaise Torsades Emmental râpé	Sauté de porc aux pruneaux Haricots beurre persillés Pommes de terre country	Chipolatas Poêlée de légumes à la crème Riz pilaf	Gratin de pommes de terre et volaille au cheddar	Fricassée de poisson à la niçoise Semoule
Salade de fruits au sirop	Edam	Mousse au chocolat	Yaourt aromatisé	Fruit de saison
Lundi 9 oct	Mardi 10 oct	Mercredi 11 oct	Jeudi 12 oct	Vendredi 13 oct
Salade milanaise	Carottes aux raisins	Cassoulet	Céleri au curry	PLACE AUX EPICES Velouté indien
Aiguillette de volaille à l'ancienne Riz créole	Filet de poisson pané Épinards à la béchamel Pommes de terre vapeur	Saucisses, saucisson Haricots blancs à la tomate Pommes de terre persillées	Crêpinette de porc aux oignons Coquillettes Emmental râpé	Joue de bœuf au paprika Carottes parpiennes au cumin Pommes de terre barbecue
Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Fromage picon Fruit de saison	Ile flottante	Muffin pommes cannelle
Lundi 16 oct	Mardi 17 oct	Mercredi 18 oct	Jeudi 19 oct	Vendredi 20 oct
Salade coleslaw	Salade composée	Macédoine de légumes	Potage cultivateur	Flamenkuche
Bouchées de poulet à l'italienne Macaronis Emmental râpé	Palette de porc Gratin d'autourne (brocolis, carottes, pdt)	Marmite de volaille à la méridionale (lots de jersin, brunoise, méditerranéenne, champignons, oignons sauce tomate) Riz créole	Moussaka de bœuf	Ballotine de poisson du bouloonnais Purée de potiron
Compote de pommes	Flan chocolat	Crème dessert vanille	Maasdam	Fruit de saison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements