

# Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU  
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 02  
Sep

Betterave sauce crémeuse

Boulettes de bœuf  
Bio sauce piquante

Quenelles natures  
forestière

Petits pois

Camembert Bio

Fruits de saison Bio

MARDI | 03  
Sep

Carottes râpées

Emincé de dinde  
à la provençale

Filet de hoki  
à la provençale

Ratatouille et riz

Fondu Président

Crème dessert vanille Bio

MERCREDI | 04  
Sep

Haricots verts au maïs

Pavé du fromager  
à l'emmental

Purée de potiron

Fromage frais nature

Fruit de saison

JEUDI | 05  
Sep

Rosette

Rillettes de sardines à la  
tomate

Penne bolognaise

Penne au thon

Tomme blanche

Compote de pommes

VENDREDI | 06  
Sep

Salade verte à l'emmenttal

Filet de colin meunière

Blé et carotte Bio

Petit moulé

Yaourt brassé  
aux fruits bio



Produit  
local



Label Rouge



Pêche  
responsable



Plat  
végétarien



Plat durable



Spécialité  
du chef



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Liste des 14 allergènes principaux par recette

Repas / Plat <input type="checkbox"/>	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Lundi 02 Septembre - Déjeuner</b>														
Betterave sauce crémeuse	X													
Boulettes de bœuf Bio sauce piquante	X	X			X							X		
Quenelles natures forestière		X	X											
Petits pois														
Camembert Bio	X													
Fruits de saison Bio														
<b>Mardi 03 Septembre - Déjeuner</b>														
Carottes râpées														
Emincé de dinde à la provençale		X			X									
Filet de hoki à la provençale		X		X	X									
Ratatouille et riz														
Fondu Président	X													
Crème dessert vanille Bio	X													
<b>Mercredi 04 Septembre - Déjeuner</b>														
Haricots verts au maïs														
Pavé du fromager à l'emmental	X	X	X											
Purée de potiron	X				X									
Purée de potiron et pomme de terre	X													
Fromage frais nature	X													
Fruit de saison														
<b>Jeudi 05 Septembre - Déjeuner</b>														
Rillettes de sardines à la tomate	X	X	X	X	X							X		
Rosette	X				X	X				X		X		
Penne au thon		X		X	X									
Penne bolognaise		X							X					
Tomme blanche	X													
Compote de pommes														
<b>Vendredi 06 Septembre - Déjeuner</b>														
Salade verte à l'émmenttal	X													
Filet de colin meunière		X		X										
Blé et carotte Bio	X	X												
Fromage blanc	X													
Petit moulé	X													
Yaourt brassé aux fruits bio	X													

# Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU  
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 09  
Sep

Chou rouge  
sauce échalote 

Paëlla poulet

Paëlla aux poissons 

Coulommiers

Fruit de saison

MARDI | 10  
Sep

Pomme de terre  
sauce tartare 

Omelette nature Bio 

Julienne de légumes

Gouda Bio

creme dessert  
caramel locale 

MERCREDI | 11  
Sep

Tomate vinaigrette  
locale 

Nuggets de volaille

Nuggets de poisson 

Epinards béchamel

Mimolette

Mousse au chocolat  
locale 

JEUDI | 12  
Sep

Salade verte 

Emincé de bœuf aux  
oignons 

Filet de colin  
crème de persil 

Flageolets aux petits  
légumes

St Môret Bio

Beignet pomme

VENDREDI | 13  
Sep

Betterave à la vinaigrette

Coquille sauce  
fromagere au jambon 

Coquille sauce  
fromagère au poisson 

Emmental râpé

Fruit de saison



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Liste des 14 allergènes principaux par recette

Repas / Plat <input type="checkbox"/>	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Lundi 09 Septembre - Déjeuner</b>														
Chou rouge sauce échalote	X		X		X							X		
Paëlla aux poissons				X			X	X						
Paëlla poulet	X							X						
Coulommiers	X													
Fruit de saison														
<b>Mardi 10 Septembre - Déjeuner</b>														
Pomme de terre sauce tartare			X		X							X		
Omelette nature Bio			X											
Gouda Bio	X													
Crème dessert caramel	X									X				
<b>Mercredi 11 Septembre - Déjeuner</b>														
Tomate vinaigrette locale					X							X		
Nuggets de poisson		X		X										
Nuggets de volaille		X												
Epinards béchamel		X												
Mimolette	X													
Mousse chocolat au lait	X													
<b>Jeudi 12 Septembre - Déjeuner</b>														
Salade verte														
Emincé de bœuf aux oignons		X												
Filet de colin crème de persil	X	X		X										
Flageolets aux petits légumes									X					
St Môret Bio	X													
Beignet pomme		X	X											
<b>Vendredi 13 Septembre - Déjeuner</b>														
Betterave à la vinaigrette					X							X		
Coquillettes sauce fromagère au jambon	X	X								X		X		
Coquillettes sauce fromagère au poisson	X	X		X										
Emmental râpé	X													
Fruit de saison														

# Au menu cette semaine - Déjeuner

 LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

LUNDI | 16 Sep

Carottes râpées 

Rôti de veau Bio sauce forestière

Filet de colin sauce basquaise 

Blé Bio et pêle-mêle de légumes

Edam

Compote pommes abricots Bio

MARDI | 17 Sep

Saucisson à l'ail

Œufs durs mayonnaise

Filet de hoki sauce curry 

Riz Bio pilaf

Vache qui rit

Yaourt aromatisé local 

MERCREDI | 18 Sep

Salade de lentilles

Cordon bleu

Pavé du fromager à l'emmental 

Choux de Bruxelles saveur du midi

Tomme blanche

Tarte au citron

JEUDI | 19 Sep

Tomate persillée

Sauté de porc à l'estragon 

Quenelles nature sauce tomate

Trio légumes Bio

Fromage frais nature 

Fruit de saison

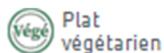
VENDREDI | 20 Sep

Salade verte 

Lasagne de légumes 

Emmental

Liégeois vanille



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Liste des 14 allergènes principaux par recette

Repas / Plat <input type="checkbox"/>	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Lundi 16 Septembre - Déjeuner</b>														
Carottes râpées					X							X		
Filet de colin sauce basquaise	X	X		X	X									
Rôti de veau Bio sauce forestière	X	X			X									
Blé Bio et pêle-mêle de légumes		X												
Edam	X													
Compote pommes abricots Bio														
<b>Mardi 17 Septembre - Déjeuner</b>														
Œufs durs mayonnaise			X		X							X		
Saucisson à l'ail		X			X					X		X		
Filet de hoki sauce curry	X	X		X	X									
Riz Bio pilaf														
Riz créole et courgettes Bio	X													
Vache qui rit	X													
Yaourt aromatisé	X													
<b>Mercredi 18 Septembre - Déjeuner</b>														
Salade de lentilles														
Cordon bleu	X	X	X							X				
Pavé du fromager à l'emmental	X	X	X											
Choux de Bruxelles saveur du midi														
Fruit de saison														
Tarte au citron	X	X	X											
<b>Jeudi 19 Septembre - Déjeuner</b>														
Tomate persillée														
Quenelles nature sauce tomate	X	X	X											
Sauté de porc à l'estragon		X												
Trio légumes Bio	X													
Fromage frais nature	X													
Fruit de saison														
<b>Vendredi 20 Septembre - Déjeuner</b>														
Salade verte														
Lasagne de légumes	X	X												
Emmental	X													
Liégeois vanille	X													

# Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 23  
Sep

Macédoine  
Bio mayonnaise

Médaille de  
merlu à la vanille



Carottes Bio à la ciboulette

Fondu Président

Crème dessert  
chocolat Bio

MARDI | 24  
Sep

Pommes de terre  
vinaigrette

Emincé de dinde  
à la provençale



Filet de hoki  
sauce normande



Haricots verts Bio

Petit moulé

Fruit de saison



MERCREDI | 25  
Sep

Mâche tomate maïs

Galopin de veau sauce  
barbecue

Omelette nature



Torsades

Mimolette

Ananas au sirop



LE JOUR DU  
VÉGÉTARIEN

JEUDI | 26  
Sep

Concombre à la crème



Dahl de lentilles  
corail et pommes de terre

Brie

Cake amandes



VENDREDI | 27  
Sep

Taboulé

Saute de bœuf au  
paprika



Galette boulgour  
oriental tomate soleil

Chou-fleur Bio béchamel

Tomme de pays Bio

Compote pommes Bio



Pêche  
responsable



Label Rouge



Produit  
local



Plat  
végétarien



Spécialité  
du chef



Viande  
racée

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Liste des 14 allergènes principaux par recette

Repas / Plat <input type="checkbox"/>	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Lundi 23 Septembre - Déjeuner</b>														
Macédoine Bio mayonnaise			X		X							X		
Médaille de merlu à la vanille	X	X		X										
Carottes Bio à la ciboulette	X													
Fondu Président	X													
Crème dessert chocolat Bio	X													
<b>Mardi 24 Septembre - Déjeuner</b>														
Pommes de terre vinaigrette					X							X		
Emincé de dinde à la provençale		X			X									
Filet de hoki sauce normande	X	X		X	X				X					
Haricots verts Bio														
Petit moulé	X													
Fruit de saison														
<b>Mercredi 25 Septembre - Déjeuner</b>														
Mâche tomate maïs														
Galopin de veau sauce barbecue	X	X	X						X	X				
Omelette nature	X		X											
Torsades	X	X												
Mimolette	X													
Ananas au sirop														
<b>Jeudi 26 Septembre - Déjeuner</b>														
Concombre à la crème	X													
Dahl de lentilles corail et pommes de terre														
Brie	X													
Cake amandes	X	X	X			X								
<b>Vendredi 27 Septembre - Déjeuner</b>														
Taboulé		X												
Galette boulgour oriental tomate soleil	X	X	X		X							X		
Saute de bœuf au paprika		X												
Chou-fleur Bio béchamel		X												
Tomme de pays Bio	X													
Compote pommes Bio														

# Au menu cette semaine - Déjeuner

 LE JOUR DU VÉGÉTARIEN

LUNDI | 30  
Sep

Céleri rémoulade 

Chipolatas aux herbes Bio

Crêpe fromage

Purée d'épinards  
et pommes de terre Bio

Saint-Paulin Bio

Flan les 2 vaches

MARDI | 01  
Oct

Betterave à l'échalote

Roti de porc aux olives 

Quenelles nature  
sauce tomate

Riz Bio

Fromage frais nature 

Fruits de saison Bio

MERCREDI | 02  
Oct

Coquillettes sauce cocktail

Filet de lieu  
sauce kipique 

Poêlée brocolis  
poivrons 

Tomme blanche

Fromage blanc  
aux fruits local 

JEUDI | 03  
Oct

Chou blanc sauce ail 

Sauté de poulet  
sauce champignons 

Pavé du fromager  
à l'emmental 

Duo de courgettes  
et pommes de terre

Fraidou

Eclair chocolat

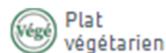
VENDREDI | 04  
Oct

Salade verte 

Penne à l'andalouse 

Emmental râpé

Pêche au sirop



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Liste des 14 allergènes principaux par recette

Repas / Plat <input type="checkbox"/>	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Lundi 30 Septembre - Déjeuner</b>														
Céleri rémoulade			X		X				X			X		
Chipolatas aux herbes Bio	X													
Crêpe fromage	X	X	X											
Purée d'épinards et pommes de terre Bio	X													
Saint-Paulin Bio	X													
Flan les 2 vaches	X													
<b>Mardi 01 Octobre - Déjeuner</b>														
Betterave à l'échalote														
Quenelles nature sauce tomate	X	X	X											
Rôti de porc aux olives	X	X			X									
Riz Bio	X													
Fromage frais nature	X													
Fruits de saison Bio														
<b>Mercredi 02 Octobre - Déjeuner</b>														
Coquillettes sauce cocktail		X	X		X				X			X		
Filet de lieu sauce kipique			X	X	X				X			X		
Poêlée brocolis poivrons														
Tomme blanche	X													
Fromage blanc aux fruits	X													
<b>Jeudi 03 Octobre - Déjeuner</b>														
Chou blanc sauce ail	X		X		X							X		
Pavé du fromager à l'emmental	X	X	X											
Sauté de poulet sauce champignons	X	X			X									
Duo de courgettes et pommes de terre														
Fraidou	X													
Eclair chocolat	X	X	X							X				
<b>Vendredi 04 Octobre - Déjeuner</b>														
Salade verte														
Penne à l'andalouse		X							X			X		
Penne au chorizo et basilic	X	X												
Emmental râpé	X													
Pêche au sirop														