



Semaine 33		Du 14 au 20 Aout 2023					
MENU A	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
ENTREE	Piemontaise	Salami et olive verte	Poivrons mariné	Salade composée	Jambon/ beurre	Salade verte et croutons	Coleslaw
PLAT	Boules de bœuf pizzaïolo	Roti de porc sauce romarin	Mixed grill	Paupiette de lapin sauce grand-mère	Filet colin à la provençale	Poulet tandoori	Bœuf à l'anchois
ACCOMPAGNEMENT	Coco blanc	Purée de pomme de terre	Semoule	Carottes persillées	Pomme vapeur	Macaroni	Poêlée 3 céréales
FROMAGE / LAITAGE	Emmental	Tomme blanche	Samos	Cabrette	Yaourt nature	Mimolette	Roquefort
DESSERT	Fruit de saison	Abricot au sirop	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Salade de fruits	Fruit de saison	Eclair chocolat

MENU B	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
ENTREE	Bouquet de Mesclun	Salade de betterave à l'échalotes	Fenouil aux pommes	Terrine de poisson	Macédoine au thon	Tian d'aubergine	Pâté de tête et cornichon
PLAT	Feuilleté saumon oseille	Omelette aux champignons	Cordon bleu	Penne à la carbonara	Tarte tomate, mozzarella au basilic	Chipolatas grillées et ratatouille	Gratin de brocolis au jambon
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée 4 légumes	Printanière de légumes	Duo d'haricots		Courgettes persillées		
FROMAGE / LAITAGE	Petit suisse	Kiri	Gouda	Vache qui rit	Camembert	Faisselle	Petit moulé
DESSERT	Compote pomme pruneaux	Crème chocolat	Liégeois café	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme	Fruit de saison

Constantes	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	Crème de céleri et pdt	Potage brocolis	Potage de lég variés	Velouté courgette et Kiri	Potage Dubarry	Crème Esaü	Potage crésyl





Semaine 34

Du 21 au 27 Aout 2023

MENU A	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
ENTREE	Salade de pomme de terre	Julienne de betteraves	Carottes râpées	Salade de pâtes au surimi	Rillettes du Mans	Salade verte	Melon jaune
PLAT	Fondant de dinde Vallée d'Auge	Courgette farcie	Marka aux olives	Saucisse grillée, confit d'oignons	Dos de colin sauce vierge	Echine de porc à la crème d'ail	Bœuf à la provençale
ACCOMPAGNEMENT	Poêlée méridionale	Riz	Semoule	Purée de céleri	Courgettes à la parmesane	Purée de pdt	Pommes grenailles
FROMAGE / LAITAGE	Pavé frais	Emmental	Yaourt nature	Mimolette	Fromage blanc aux fruits	Cantal	Brebicrème
DESSERT	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Coupelle de crème de marron	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert praline	Bavarois

MENU B	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
ENTREE	Cœur de frisée	Taboulé à l'aneth	Terrine de légumes et mayo au citron	Bouquet de mache	Salade de tomate	Cake aux olives	Jambon à la russe
PLAT	Lasagne de légumes d'été	Jambon braisé	Poisson meunière	Sauté de volaille au romarin	Boules d'agneau curry	Omelette oignons et pdt	Tarte brocolis et emmental
ACCOMPAGNEMENT		Duo d'haricots	Epinards en béchamel	Petits pois / Carottes	Bouलगour	Ratatouille	Salsifis persillés
FROMAGE / LAITAGE	Yaourt nature	Carré président	Coulommiers à la coupe	Cabrette	Petit suisse	Camembert	Yaourt aromatisé
DESSERT	Fruit de saison	Compote pomme pêche	Salade de fruits	Semoule au caramel	Moelleux choco-framboise maison	Fruit de saison	Fruit de saison

Constantes	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	Velouté de pois cassé	Potage tomate	Velouté du chef	Potage courgette	Velouté Pdt brocolis	Potage Potiron	Velouté de cresson



Les plats servis sont susceptibles de contenir : gluten, crustacés, œufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.



Semaine 35

Du 28 Aout au 03 Septembre 2023

MENU A	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
ENTREE	Radis beurre	Penne au basilic	Tian d'aubergine	Piémontaise	Céleri rémoulade	Rosette de Lyon	Salade verte et noix
PLAT	Sauté de dinde à la dijonnaise	Navarin de veau	AÏOLI	Filet de poulet sauce barbecue	Filet de colin beurre blanc	Moussaka	Boudin aux oignons
ACCOMPAGNEMENT	Flageolet	Petit pois		Chou de bruxelle	Pomme persillée		Gratin daupinois
FROMAGE / LAITAGE	Petit moulé	Edam	Fromage de chèvre aux herbes	Tomme blanche	Gouda	Petit suisse	Comté
DESSERT	Salade de fruits frais	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Tarte abricot

MENU B	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
ENTREE	Terrine de campagne	Melon	Salade frisée	Chou chinois	Pâté de tête	Champignons à la bulgare	Œufs et mayonnaise
PLAT	Pavé à la bordelaise	Tortellini ricotta épinards	Colombo de volaille	Pâtes à la bolognaise	Tarte tomate / Mozza	Œufs brouillés	Viennoise de dinde
ACCOMPAGNEMENT	Carottes persillées		Boullgour aux petits leg		Piperade	Pomme dauphine	Clafoutis de légumes
FROMAGE / LAITAGE	Gouda	Kiri	St Paulin	Bleu douceur	Emmental	Mimolette	Faisselle
DESSERT	Fruit de saison	Liégeois café	Mousse au citron	Beignet au pomme	Crème dessert pistache	Compote pomme fraise	Fruit de saison

Constantes	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Potage d'été	Crème de céleri et pdt	Potage brocolis	Potage de lég variés	Velouté courgette et Kiri	Potage Dubarry	Crème Esäu	Potage crésyl





Semaine 36			04 au 10 Septembre 2023				
MENU A	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
ENTREE	Gaspacho maison	Fenouil en mayonnaise	Salade de lentilles et pois chiche	Concombre à la crème	Assortiment de crudités	Cœur de frisée	Haricots verts en salade et oignon rouge
PLAT	Cassolette de poisson	Chipolatas sauce BBQ	Parmentier de bœuf	Poulet rôti, jus au thym	Brandade de Morue	Saucisse et poitrine façon cassoulet	Gardiane de taureau
ACCOMPAGNEMENT	Riz	Pommes sautées		Poêlée campagnarde			Polenta
FROMAGE / LAITAGE	Carré frais	Emmental	Fromage affiné	Camembert	Faisselle	Pavé frais	Roquefort
DESSERT	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Poire à la cannelle	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Eclair chocolat

MENU B	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
ENTREE	Jambon/Beurre	Salade de tomate à l'échalotte	Melon de cavaillon	Bouquet de mache	Terrine de poisson sauce cocktail	Aubergine à la provençale	Mortadelle et olive noire
PLAT	Emincé de volaille au curry	Œufs durs à la florentine	Jambon braisé au Porto	Gnocchis au pesto	Boules bœuf st Gilloise	Cordon bleu	Cuisse de poulet basquaise
ACCOMPAGNEMENT			Haricots verts persillés		Trio de légumes		Duo de carottes
FROMAGE / LAITAGE	Fromage blanc	Rondelle aux noix	Kiri	Petit moulé	Tartare	Edam	Tomme blanche
DESSERT	Fruit de saison	Riz au lait	Mousse chocolat	Crème dessert vanille	Compote pomme banane	Pêche melba	Fruit de saison

Constantes	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Potage d'été	Velouté de pois cassé	Potage tomate	Velouté du chef	Potage courgette	Velouté Pdt brocolis	Potage Potiron	Velouté de cresson

