



SEMAINE 36

du 3 au 7 septembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	<u>Betteraves vinaigrette</u> ***	Salade de pomme de terre au surimi ***	Tomates vinaigrette ***	Taboulé égyptien ***	Melon ***
LE PLAT	Lasagne	Saucisse	Rôti de bœuf froid & mayonnaise	Bouchée de poulet au curry	Dos de colin (thiéboudienne : aubergines, tomates, oignons)
LA GARNITURE	Salade verte	Petits pois	Salade Essaue	Duo de carottes jaunes et oranges	Riz
LE LAITAGE	Vache picon ***	Camembert ***	Yaourt aromatisé ***	Emmental ***	Chanteneige ***
LE DESSERT	Compote de pommes	Nectarine	Galette Goulibeurre	Flan nappé caramel	Cake aux pépites de chocolat

SEMAINE 37

du 10 au 14 septembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Coleslaw ***	Radis & beurre ***	Pastèque ***	<u>Concombre vinaigrette</u> ***	Mousse de foie & cornichons ***
LE PLAT	Rôti de porc aux épices de côte d'Ivoire (soukuya)	Poisson pané & citron	Jambon de Paris	Bonava de volaille (sauté de volaille, pomme de terre, épices)	Haché de veau basquaise
LA GARNITURE	Haricots blancs ***	Poêlée de ratatouille ***	Coquillettes ***	***	Courgettes persillées ***
LE LAITAGE	Mi-chèvre ***	Kiri ***	Gouda ***	Carré d'as ***	Petits suisses sucrés ***
LE DESSERT	Crème dessert vanille	Abricots (sous réserve)	Beignet aux pommes	Compote pomme-poire	Gâteau de patate douce Dessert de La Réunion

SEMAINE 38

du 17 au 21 septembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Salade cantanaise (riz, petits pois, œufs durs, vinaigrette) ***	Carottes rondelles à la chermoula ***	Œufs durs mayonnaise ***	Salade de tomates & maïs ***	Melon ***
LE PLAT	Jambon grill au jus	Cordon bleu	Tajine de Merguez	Rôti de bœuf sauce tartare	Parmentier de poisson au potiron
LA GARNITURE	Fossolia (haricots verts à la tomate)	Pâtes tortis ***	Légumes tajines / Semoule ***	Pommes noisettes ***	Salade verte ***
LE LAITAGE	<u>Pointe de brie</u> ***	Les Frippons ***	Fromage blanc aromatisé ***	Mimolette ***	Vache qui rit ***
LE DESSERT	Pêche (sous réserve)	Mousse au chocolat	Cocktail de fruits	Compote pomme-fraise	Flan pâtissier

SEMAINE 39

du 24 au 28 septembre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	<u>Carottes rapées vinaigrette</u> ***	Salade Ecoière (pomme de terre, carottes, œufs durs, mayonnaise) ***	Radis & Beurre ***	Salade Essaüé ***	Saucisson à l'ail & cornichons ***
LE PLAT	Sauté de porc à la malgache (carottes, gingembre, persil, coriandre)	Carry de volaille (escalope de dinde, sauce rougail)	Filet de poisson sauce citron	Gratin de courgettes bolognaise	Beignet calamars
LA GARNITURE	Semoule ***	Petits pois ***	Pommes persillées ***	***	Légumes piperade ***
LE LAITAGE	Pyrénéenne ***	Cantadou ***	Petits suisses sucré ***	Camembert ***	Fondue Président ***
LE DESSERT	Velouté fruits	Nectarine (sous réserve)	Eclair vanille	Compote de pommes	Riz au chocolat

PRODUITS BIO
OU LABEL OU
AGRICULTURE RAISONNEE



PATISSERIES
MAISON



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF
SONT ISSUES DE RACE A VIANDE
ET DE VIANDE BOVINE FRANCAISE



LES PRODUITS DE SAISON
* Tout ou partie de ce plat est
composé d'ingrédients crus

NOUVEAU



PLAT CONTENANT
DU PORC

Convivio



SEMAINE 40

du 1er au 5 octobre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
LE HORS D'ŒUVRE	Salade de blé provençale (blé, maïs, poivrons, tomates, olives, vinaigrette)	<u>Concombre vinaigrette</u>	Roulade de surimi & crème d'aneth	Tomates à la cossette	Betteraves cubes vinaigrette	
LE PLAT	Rôti de dinde sauce crème	<u>Konkoye (poisson aux légumes)</u>	Palette de porc à la diable	<u>Mafé de boulette de bœuf</u>	Saucisse Knack	<u>Plat du Sénégal</u>
LA GARNITURE	Carottes persillées	Pommes vapeurs	Flageolets	Riz	Beignet de brocolis	
LE LAITAGE	Yaourt aromatisé	Samos	Buche mélangée	Camembert	Petit Cotentin	<u>Plat de Guinée</u>
LE DESSERT	Madeleines	Novly vanille	Salade de fruits	Kiwi	Clafoutis aux abricots	

SEMAINE 41

du 8 au 12 octobre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
LE HORS D'ŒUVRE	Coquillettes, surimi ,mayonnaise	Batonnets de carottes crème ciboulette	Macédoine vinaigrette	Céleri rémoulade	Salami & cornichons	
LE PLAT	Poulet rôti sauce camembert / pomme	Nuggets de volaille	Quiche Lorraine	Tajine de bœuf au citron	Parmentier de poisson crumble d'épices	
LA GARNITURE	Haricots verts	Pommes rissolées	Salade verte	Légumes tajines	Petits suisses sucré	
LE LAITAGE	Chaussée aux moines	Carré frais	Coulommiers	Chanteneige	Petits suisses sucré	
LE DESSERT	<u>Compote de pommes</u>	Crème dessert caramel	Banane	Fromage blanc aux fruits	Chou à la crème d'Orange	

SEMAINE 42

du 15 au 19 octobre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
LE HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette	Salade transalpine (pommes de terre, jambon blanc, oeuf dur, mayonnaise, estragon)	Salade verte fromagère	<u>Tomates vinaigrette</u>	Rillettes de poisson	
LE PLAT	Rôti de porc au jus	Poisson meunière	Steak haché sauce barbecue	Couscous	Paupiette de veau aux raisins	
LA GARNITURE	Lentilles	Ratatouille	Pâtes tortis	Semoule	Petits pois	
LE LAITAGE	Mimolette	Vache Picon	Saint Paulin	Yaourt aromatisé	Cantadou	
LE DESSERT	Flan nappé caramel	Compote pomme-abricots	Entremet citron	Poire	Tarte aux pommes	

**PRODUITS BIO
OU LABEL OU
AGRICULTURE RAISONNEE**



**PÂTISSERIES
MAISON**



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF
SONT ISSUES DE RACE A VIANDE
ET DE VIANDE BOVINE FRANCAISE



LES PRODUITS DE SAISON
* Tout ou partie de ce plat est
composé d'ingrédients crus

NOUVEAU



**PLAT CONTENANT
DU PORC**

Convivio