

		Menus été				Menus automne			
Semaine n°		1	2	3	4	5	6	7	8
Date		- du 28 août au 1 septembre -	- du 4 au 8 septembre -	- du 11 au 15 septembre -	- du 18 au 22 septembre -	- du 25 au 29 septembre -	- du 2 au 6 Octobre -	- du 9 au 13 Octobre -	- du 16 au 20 Octobre -
Lundi	Potage	Soupe de poulet aux vermicelles	 <u>Haricots verts</u>	<u>Carottes</u>	<u>Tomate basilic</u>	 <u>Carottes</u>	<u>Poivrons</u>	<u>Tex mex (haricots rouges, tomates, poivrons)</u>	<u>Oignons</u>
	Plat	Ravioli napolitaine (boeuf-dinde)	 Carbonnade de porc	Vol-au-vent	Saucisse de veau sauce brune	Omelette aux fines herbes	Steak de boeuf sce béarnaise	Hamburger 	Filet de poulet jus de volaille
	Légume	<u>(sauce tomate et carottes)</u>	<u>aux carottes</u>	<u>Champignons</u>	Compote de pommes	<u>Salade de haricots verts</u>	<u>Laitue</u> vinaigrette	<u>Crudités</u>	Compote d'abricots
	Féculent	Fromage râpé	Potatoes	Frites	Rösti	Frites	Pommes smiley	Frites / ketchup	Croquettes
	Dessert	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Yaourt aux fruits mixés	Fruit	Petits filous aux fruits
Mardi	Potage	<u>Navets</u>	 <u>Andalou</u>	<u>Brocolis</u>	 <u>Julienne</u>	<u>Oignons</u>	 <u>Cerfeuil</u>	<u>Chou-fleur</u>	 <u>Navets</u>
	Plat	Filet de poulet sce fromage ail & fines herbes	Tortilla (Pdt, oignons, oeufs)	Gratin de macaroni	Lasagne végétarienne aux légumes du soleil (courgettes, aubergines, tomates)	 Escalope de porc	Spirelli <u>bolonnaise</u> végétarienne	Cordon bleu de volaille	Pennes
	Légume	<u>Laitue vinaigrette</u>	<u>Salade de tomates</u>	 Jambon-fromage	& mozzarella	<u>Ratatouille</u>	Fromage râpé	<u>Gratin d'aubergines</u>	<u>épinards</u>
	Féculent	Pommes de terre rôties				Coquillettes		Farfalles au basilic	& ricotta
	Dessert	Yaourts aux fruits	Crème catalane	Compote	Petits Nova aux fruits	Flan caramel	Fruit	Yaourt aux fruits	Fruit
Jeudi	Potage	<u>4 légumes</u>	<u>Chou-fleur</u>	 <u>Parmentier</u>	<u>Lentilles</u>	<u>Courgettes</u>	<u>Pois</u>	<u>Poireaux</u>	<u>Chaudron de la sorcière (potiron)</u>
	Plat	Gyros de boeuf	Rôti de dinde sauce fines herbes	Chili sin carne (Quorn)	 Sauté de porc	Boulettes de boeuf sauce tomate	Pilons / aiguillettes de poulet	Blanquette de veau	Goulache ensanglantée aux petits vermicelles (Boeuf sce tomate, vermicelles)
	Légume	<u>Poêlée de poivrons</u>	<u>Salade de quinoa</u>	<u>(haricots rouge, tomates, maïs)</u>	<u>Epinards</u> à la crème	<u>Etuvée de carottes</u> au thym	<u>Légumes couscous</u>	<u>aux petits légumes</u>	<u>Salade mixte</u> 
	Féculent	<u>Riz</u>	<u>aux dés de concombres</u>	Riz complet	<u>Bouलगour</u>	Purée maison	Semoule	Riz	Gratin dauphinois
	Dessert	Mousse au chocolat	<u>Banane fairtrade</u>	Pâtisserie maison	Chocolat fairtrade 	Yaourt aromatisé	Compote	Fruit	La tombe de dracula (tiramisu aux brownie)
Vendredi	Potage	<u>Tomates boulettes</u>	<u>Oignons</u>	<u>Panais</u>	<u>8 légumes</u>	<u>Poireaux</u>	<u>Oignons</u>	<u>Courgettes</u>	<u>Brocolis</u>
	Plat	<u>Parmentier de poisson MSC</u>	<u>Filet de colin MSC</u> sauce hollandaise	<u>Sole limande MSC</u> sauce citron	<u>Fish stick MSC</u> sauce cocktail	<u>Filet de lieu MSC</u> au curry	<u>Filet de colin pané</u> sauce tartare	<u>Filet de lieu</u> sauce fines herbes	<u>Waterzooi de poisson MSC</u>
	Légume	<u>aux blancs de poireaux</u>	<u>Etuvée de brocolis aux échalotes</u>	Purée au <u>potiron</u>	<u>Coleslaw</u> sauce dressing	<u>Céleri rave</u> à la crème	<u>Epinards</u> à l'ail	<u>Rata aux poireaux</u>	<u>aux petits légumes (carottes, flageolets, navets, haricots verts, petits pois)</u>
	Féculent		Pommes vapeur		Pommes Purée	Riz	Purée		Blé
	Dessert	<u>Pomme</u>	Yaourt sucré	<u>Yaourt vanille</u>	Poire	Fruit	<u>Fruit</u>	Liégeois chocolat	Pâtisserie maison

Les allergènes sont indiqués dans votre restaurant. Pour toute information relative à la présence d'allergènes dans nos repas, veuillez vous rapprocher du responsable de cuisine. Les recettes sont susceptibles de varier.



Porc



Végétarien

Pêche durable

Menu à thème

Aliment issu d'une agriculture responsable & raisonnée (Bio)

100% Légumes de saison

Fairtrade

