

NOM :

ADRESSE :

PRIX DU MENU

Prénom:

COMMUNE :

8€60

SEMAINE DU 2 AU 8 SEPTEMBRE 2019								
	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 2 septembre Ste Ingrid	Potage potiron Betteraves rouges vinaigrette Bouchée de poulet marinée à la provençale Pommes vapeur Ratatouille Petit Cotentin - Beurre Spécialité pomme-ramboise		Potage potiron Radis beurre Veau farçon Marengo Pommes crispy aux herbes Carottes fondantes Petit Cotentin - Beurre Yaourt nature sucré		Potage potiron Betteraves rouges vinaigrette Bouchée de poulet Pommes vapeur Ratatouille Fromage sans sel - Beurre Spécialité pomme-ramboise		Potage potiron Betteraves rouges vinaigrette Bouchée de poulet Pommes vapeur Ratatouille Petit Cotentin - Beurre Compote de fruits allégée en sucre	
Mardi 3 septembre St Grégoire	Potage tomate Crêpe aux champignons Meunière de poisson blanc & citron Riz Julienne de légumes Mimolette - Beurre Flan dessert caramel		Potage tomate Salade coleslaw Jambon grillé sauce aux épices douces Purée crécy Mimolette - Beurre Crêpe au sucre		Potage tomate Salade coleslaw Meunière de poisson blanc & citron Riz Julienne de légumes Fromage sans sel - Beurre Flan dessert caramel		Potage tomate Salade coleslaw Meunière de poisson blanc Riz Julienne de légumes Mimolette - Beurre Fromage blanc nature	
Mercredi 4 septembre Ste Rosalie	Soupe à l'oignon Céleri rémoulade aux raisins secs Sauté de porc sauce normande Blé Poêlée de champignons Tome des Pyrénées - Beurre Fruit de saison		Soupe à l'oignon Macédoine de légumes mayonnaise Rôti de dinde froid sauce béarnaise Salade de pâtes aux légumes Tome des Pyrénées - Beurre Crème pralinée		Soupe à l'oignon Céleri râpé vinaigrette & raisins secs Rôti de dinde froid Salade de pâtes aux légumes Fromage sans sel - Beurre Fruit de saison		Soupe à l'oignon Céleri râpé vinaigrette Rôti de dinde froid Salade de pâtes aux légumes Tome des Pyrénées - Beurre Fruit de saison	
Jeudi 5 septembre Ste Raïssa	Velouté de salsifis Melon Rôti de bœuf sauce poivre Pommes sautées Emmental - Beurre Yaourt aux fruits		Velouté de salsifis Champignons à la Grecque Côte de porc à la bière Pommes sarladaise Choux de Bruxelles Emmental - Beurre Fruit de saison		Velouté de salsifis Melon Rôti de bœuf sauce poivre Pommes saladaise Choux de Bruxelles Fromage sans sel - Beurre Yaourt aux fruits		Velouté de salsifis Melon Rôti de bœuf sauce poivre Pommes saladaise Choux de Bruxelles Emmental - Beurre Yaourt nature	
Vendredi 6 septembre St Bertrand	Velouté de panais Salade fraîcheur (Salade, concombres, tomates, maïs) Boulettes d'agneau sauce napolitaine Pâtes Camembert - Beurre Fruit de saison		Velouté de panais Croisillon Dubarry Tranche de Hoki sauce au beurre & aneth Semoule Poêlée d'aubergines Camembert - Beurre Mousse café		Velouté de panais Salade fraîcheur Tranche de Hoki sauce au beurre & aneth Semoule Poêlée d'aubergines Fromage sans sel - Beurre Fruit de saison		Velouté de panais Salade fraîcheur Tranche de Hoki sauce au beurre & aneth Semoule Poêlée d'aubergines Camembert - Beurre Fruit de saison	
Samedi 7 septembre Ste Reine	Potage brocolis Tarte chèvre & tomate Cuisse de poulet au jus de cuisson Petits pois & carottes Pommes vapeur Brie - Beurre Liégeois chocolat		Potage brocolis Terrine de campagne & condiments Rognons au Porto Pommes rissolées Brie - Beurre Pêche au sirop		Potage brocolis Crudités vinaigrette Cuisse de poulet au jus de cuisson Petits pois & carottes Pommes vapeur Fromage sans sel - Beurre Liégeois chocolat		Potage brocolis Crudités vinaigrette Cuisse de poulet au jus de cuisson Petits pois & carottes Pommes vapeur Brie - Beurre Petits suisses nature	
Dimanche 8 septembre Nativité Notre-Dame	Potage céleri Cocktail de crevettes & pomelos Lapin à la moutarde à l'ancienne Pommes de terre rôties Haricots plats Bleu - Beurre Chou à la vanille		Potage céleri Pâté en croûte & condiments Rôti de porc au miel Pommes fondantes Printanière de légumes Bleu - Beurre Chou à la vanille		Potage céleri Cocktail de crevettes & pomelos Lapin Pommes de terre rôties Haricots plats Fromage sans sel - Beurre Chou à la vanille		Potage céleri Cocktail de crevettes & pomelos Lapin Pommes de terre rôties Haricots plats Bleu - Beurre Pâtisserie régime	

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette

NOM :

ADRESSE :

PRIX DU MENU

Prénom :

COMMUNE :

8€60

SEMAINE DU 9 AU 15 SEPTEMBRE 2019								
	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 9 septembre St Alain	Crème de chou-fleur Salade de haricots verts vinaigrette Paupiette de veau à la brunoise de légumes Purée de pommes de terre Tomme blanche - Beurre Gélifié vanille		Crème de chou-fleur Céleri rémoulade Lard fumé froid sauce tartare Taboulé à la menthe Tomme blanche - Beurre Beignet pomme		Crème de chou-fleur Céleri râpé vinaigrette Paupiette de volaille à la brunoise de légumes Purée de pommes de terre Fromage sans sel - Beurre Gélifié vanille		Crème de chou-fleur Céleri râpé vinaigrette Paupiette de volaille à la brunoise de légumes Purée de pommes de terre Tomme blanche - Beurre Fromage blanc nature	
Mardi 10 septembre Ste Inès	Potage St-Germain Pizza au fromage Sauté de bœuf à la tomate & basilic Jardinière de légumes Pommes de terre Edam - Beurre Fruit de saison		Potage St-Germain Carottes râpées au citron Dos de colin sauce estragon Riz aux petits légumes Edam - Beurre Yaourt aux fruits		Potage St-Germain Carottes râpées au citron Dos de colin sauce estragon Riz aux petits légumes Fromage sans sel - Beurre Fruit de saison		Potage St-Germain Carottes râpées au citron Dos de colin sauce estragon Riz aux petits légumes Edam - Beurre Fruit de saison	
Mercredi 11 septembre St Adelphe	Potage maraîcher Courgettes râpées à la crème Emincé de dinde sauce curry Semoule Mirepoix de légumes Mimolette - Beurre Fromage blanc nature sucré		Potage maraîcher Roulade au jambon Haché de veau sauce au poivre vert Pommes sautées Salade iceberg Mimolette - Beurre Compote de fruits		Potage maraîcher Courgettes râpées à la crème Emincé de dinde sauce curry Semoule Mirepoix de légumes Fromage sans sel - Beurre Fromage blanc nature sucré		Potage maraîcher Courgettes râpées à la crème Emincé de dinde sauce curry Semoule Mirepoix de légumes Mimolette - Beurre Compote de fruits allégée en sucre	
Jeudi 12 septembre St Apollinaire	Velouté Crécy Salade Anglaise (Concombres, tomates, carottes, céleri) Lasagnes bolognaise Salade iceberg Chanteneige - Beurre Fruit de saison		Velouté Crécy Œuf dur mayonnaise Paupiette de lapin aux herbes de Provence Petits pois & carottes Pommes noisette Chanteneige - Beurre Crème caramel		Velouté Crécy Salade Anglaise Paupiette de lapin aux herbes de Provence Petits pois & carottes Pommes vapeur Fromage sans sel - Beurre Crème caramel		Velouté Crécy Salade Anglaise Paupiette de lapin aux herbes de Provence Petits pois & carottes Pommes vapeur Chanteneige - Beurre Fruit de saison	
Vendredi 13 septembre St Aimé	Potage poireaux Tomates & échalote vinaigrette Poisson blanc gratiné Gratin de brocolis Vache Picon - Beurre Tarte chocolat		Potage poireaux Chou blanc à la paysanne Pilons de poulet Tex Mec sauce barbecue Pommes rissolées Vache Picon - Beurre Fruit de saison		Potage poireaux Tomates & échalote vinaigrette Poisson blanc Gratin de brocolis Fromage sans sel - Beurre Tarte chocolat		Potage poireaux Tomates & échalote vinaigrette Poisson blanc Gratin de brocolis Vache Picon - Beurre Fruit de saison	
Samedi 14 septembre Ste Croix	Velouté potiron Terrine de légumes sauce cocktail Sauté de porc à l'indienne Pommes campagnardes épicées Emincé de poivrons Overnat - Beurre Ananas au sirop		Velouté potiron Salade Mikado (Concombres, tomates, maïs) Langue de bœuf sauce piquante Pommes de terre aux herbes Poêlée cordiale Overnat - Beurre Yaourt aromatisé		Velouté potiron Salade Mikado (Concombres, tomates, maïs) Sauté de porc à l'indienne Pommes campagnardes épicées Emincé de poivrons Fromage sans sel - Beurre Ananas au sirop		Velouté potiron Salade Mikado (Concombres, tomates, maïs) Sauté de porc à l'indienne Pommes campagnardes épicées Emincé de poivrons Overnat - Beurre Yaourt nature	
Dimanche 15 septembre St Roland	Potage minestrone Pêche au thon Gigot d'agneau à la crème d'ail Duo de flageolets aux dés de carottes Croix de Malte - Beurre Miroir framboisier & coulis de fruits rouges		Potage minestrone Terrine d'endives & condiments Poitrine de veau farcie aux légumes Riz créole Croix de Malte - Beurre Miroir framboisier & coulis de fruits rouges		Potage minestrone Pêche au thon Gigot d'agneau Duo de flageolets aux dés de carottes Fromage sans sel - Beurre Miroir framboisier & coulis de fruits rouges		Potage minestrone Pêche au thon Gigot d'agneau Duo de flageolets aux dés de carottes Croix de Malte - Beurre Pâtisserie régime	

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette

NOM :

ADRESSE :

PRIX DU MENU

Prénom:

COMMUNE :

8€60

SEMAINE DU 16 AU 22 SEPTEMBRE 2019								
	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 16 septembre Ste Edith	Potage Dubarry Carottes râpées aux raisins secs Filet de lieu sauce au beurre Semoule Epinards hachés Cantadou ail & fines herbes - Beurre Clafoutis cerises		Potage Dubarry Fond d'artichaut vinaigrette Tomate farcie sauce tomate Riz créole Cantadou ail & fines herbes - Beurre Semoule au lait		Potage Dubarry Carottes râpées aux raisins secs Filet de lieu sauce au beurre Semoule Epinards hachés Fromage sans sel - Beurre Clafoutis cerises		Potage Dubarry Carottes râpées vinaigrette Filet de lieu sauce au beurre Semoule Epinards hachés Cantadou ail & fines herbes - Beurre Compote de fruits allégée en sucre	
Mardi 17 septembre St Renaud	Potage champignons Macédoine de légumes mayonnaise Viande Carbonara Pâtes Fromage râpé Fraidou - Beurre Yaourt aux fruits		Potage champignons Salade Normande (Salade, tomates, pommes) Saucisse de volaille Pommes de terre Pâtée de choux blancs Fraidou - Beurre Liégeois vanille		Potage champignons Salade Normande Saucisse de volaille Pommes de terre Pâtée de choux blancs Fromage sans sel - Beurre Liégeois vanille		Potage champignons Salade Normande Saucisse de volaille Pommes de terre Pâtée de choux blancs Fraidou - Beurre Yaourt nature	
Mercredi 18 septembre Ste Nadège	Potage aux légumes anciens Salade verte & dés de mimolette Cuisse de poulet au jus de cuisson Pommes de terre Haricots verts à l'ail Tomme noire - Beurre Fruit de saison		Potage aux légumes anciens Cœurs de palmier vinaigrette Andouillette à la graine de moutarde Purée de céleri Tomme noire - Beurre Fromage blanc & confiture		Potage aux légumes anciens Salade verte vinaigrette Cuisse de poulet au jus de cuisson Pommes de terre Haricots verts à l'ail Fromage sans sel - Beurre Fruit de saison		Potage aux légumes anciens Salade verte & dés de mimolette Cuisse de poulet au jus de cuisson Pommes de terre Haricots verts à l'ail Tomme noire - Beurre Fruit de saison	
Jeudi 19 septembre Ste Emilie	Velouté de betteraves <i>Repas à thème: Un été aux USA</i> Salade Californienne (Haricots rouges, tomates, carottes, maïs) Steak haché de veau sauce aux oignons Pommes sautées - Salade iceberg Gouda - Beurre Donut au chocolat		Velouté de betteraves Champignons à la Bulgare Cassoulet Gouda - Beurre Crème pistache		Velouté de betteraves Salade Californienne Steak haché de veau sauce aux oignons Pommes vapeur Salade iceberg Fromage sans sel - Beurre Donut au chocolat		Velouté de betteraves Salade Californienne Steak haché de veau sauce aux oignons Pommes vapeur Salade iceberg Gouda - Beurre Fromage blanc nature	
Vendredi 20 septembre St Davy	Potage cresson Terrine de campagne & cornichon Emincé de bœuf aux poivrons Riz créole Saint-Paulin - Beurre Fruit de saison		Potage cresson Quiche fromage Saumonette aux câpres Blé Fondue de poireaux Saint-Paulin - Beurre Tarte aux pommes		Potage cresson Crudités vinaigrette Emincé de bœuf aux poivrons Riz créole Fromage sans sel - Beurre Fruit de saison		Potage cresson Terrine de campagne & cornichon Emincé de bœuf aux poivrons Riz créole Saint-Paulin - Beurre Fruit de saison	
Sameci 21 septembre St Mathieu	Potage pois cassés Harengs marinés Sauté de dinde façon basquaise Wok de légumes & ses pommes de terre au beurre Edam - Beurre Petits suisses nature sucré		Potage pois cassés Museau vinaigrette Boulettes de mouton sauce provençale Pâtes Ratatouille Edam - Beurre Salade de fruits		Potage pois cassés Crudités vinaigrette Sauté de dinde façon basquaise Wok de légumes & ses pommes de terre au beurre Fromage sans sel - Beurre Petits suisses nature sucré		Potage pois cassés Crudités vinaigrette Sauté de dinde façon basquaise Wok de légumes & ses pommes de terre au beurre Edam - Beurre Petits suisses nature	
Dimanche 22 septembre St Maurice	Potage Crécy Asperges sauce mousseline Cuisse de canette à l'orange Pommes noisette Petits pois Chèvre - Beurre Religieuse chocolat		Potage Crécy Rillettes & condiments Sauté de porc sauce forestière Gratin Dauphinois Poêlée de champignons Chèvre - Beurre Religieuse chocolat		Potage Crécy Asperges vinaigrette Cuisse de canette à l'orange Pommes noisette Petits pois Fromage sans sel - Beurre Religieuse chocolat		Potage Crécy Asperges sauce mousseline Cuisse de canette à l'orange Pommes noisette Petits pois Chèvre - Beurre Pâtisserie régime	

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette

NOM :

ADRESSE :

PRIX DU MENU

Prénom:

COMMUNE :

8€60

SEMAINE DU 23 AU 29 SEPTEMBRE 2019								
	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 23 septembre St Constant	Velouté de légumes Salade Sombbrero Emincé de poulet sauce dijonnaise Pâtes Vache qui rit - Beurre Yaourt nature sucré		Velouté de légumes Quiche aux légumes Saucisse de Toulouse sauce brune Lentilles & carottes Vache qui rit - Beurre Spécialité pomme-ananas		Velouté de légumes Salade Sombbrero Emincé de poulet Pâtes Fromage sans sel - Beurre Yaourt nature sucré		Velouté de légumes Salade Sombbrero Emincé de poulet sauce dijonnaise Pâtes Vache qui rit - Beurre Yaourt nature	
Mardi 24 septembre St Thècle	Velouté d'asperges Chou-fleur sauce cocktail Blanquette de veau Riz Légumes blanquette Tartare nature - Beurre Fruit de saison		Velouté d'asperges Salade de tomates à la crème & échalote Limande meunière & citorn Purée de patate douce Tartare nature - Beurre Tarte au flan		Velouté d'asperges Salade de tomates à la crème & échalote Blanquette de veau Riz Légumes du pot Fromage sans sel - Beurre Fruit de saison		Velouté d'asperges Salade de tomates à la crème & échalote Blanquette de veau Riz Légumes du pot Tartare nature - Beurre Fruit de saison	
Mercredi 25 septembre St Hermann	Potage fenouil Friand au fromage Rôti de porc aux olives Pommes sarladaise Tomate provençale Emmental - Beurre Fromage blanc & confiture		Potage fenouil Betteraves rouges vinaigrette Couscous (Boulettes, merguez) Semoule Légumes couscous Emmental - Beurre Fruit de saison		Potage fenouil Betteraves rouges vinaigrette Rôti de porc Pommes saladaise Tomate provençale Fromage sans sel - Beurre Fromage blanc & confiture		Potage fenouil Betteraves rouges vinaigrette Rôti de porc Pommes saladaise Tomate provençale Emmental - Beurre Fromage blanc nature	
Jeudi 26 septembre St Côme / Damien	Crème d'endives Salade coleslaw Pané de poisson sauce provençale Pommes grenaille Carottes braisées Tomme noire - Beurre Fruit de saison		Crème d'endives Poireaux vinaigrette Sauté de bœuf sauce aux oignons Pommes dauphine Poêlée de brocolis Tomme noire - Beurre Yaourt aux fruits		Crème d'endives Salade coleslaw Sauté de bœuf sauce aux oignons Pommes vapeur Poêlée de brocolis Fromage sans sel - Beurre Yaourt aux fruits		Crème d'endives Poireaux vinaigrette Sauté de bœuf sauce aux oignons Pommes vapeur Poêlée de brocolis Tomme noire - Beurre Fruit de saison	
Vendredi 27 septembre St Vincent de Paul	Crème de potimarron Concombres à la Bulgare Hachis Parmentier Salade iceberg Camembert - Beurre Eclair vanille		Crème de potimarron Salade Lorette (Salade, céleri, betteraves rouges) Potjevleesch Pommes sautées Camembert - Beurre Mousse chocolat		Crème de potimarron Salade Lorette Hachis Parmentier Salade iceberg Fromage sans sel - Beurre Eclair vanille		Crème de potimarron Salade Lorette Hachis Parmentier Salade iceberg Camembert - Beurre Petits suisses nature	
Samedi 28 septembre St Venceslas	Potage tomate Sardines à l'huile & beurre Paupiette de veau sauce chasseur Pâtes aux légumes St-Nectaire - Beurre Abricot au sirop		Potage tomate Mousse de canard & cornichon Tripes à la mode de Caen Pommes vapeur St-Nectaire - Beurre Crème dessert café		Potage tomate Crudités vinaigrette Paupiette de veau sauce chasseur Pâtes aux légumes Fromage sans sel - Beurre Abricot au sirop		Potage tomate Sardines à l'huile & beurre Paupiette de veau sauce chasseur Pâtes aux légumes St-Nectaire - Beurre Compote de fruits allégée en sucre	
Dimanche 29 septembre St Michel	Potage de bolets Tomate au surimi Carbonade flamande Carottes au jus Pommes de terre Cantal - Beurre Mille-feuille		Potage de bolets Feuilleté de poireaux & poulet Navarin d'agneau Printanière de légumes & ses quartiers de pommes de terre Cantal - Beurre Mille-feuille		Potage de bolets Crudités vinaigrette Navarin d'agneau Printanière de légumes & ses quartiers de pommes de terre Fromage sans sel - Beurre Mille-feuille		Potage de bolets Tomate au surimi Navarin d'agneau Printanière de légumes & ses quartiers de pommes de terre Cantal - Beurre Pâtisserie régime	

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette