

NOM:
Prénom:

ADRESSE:

Prix du menu
8€60

SEMAINE DU 31 AOUT AU 6 SEPTEMBRE 2020

	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
Lundi 31 Août St Aristide	Velouté aux 7 légumes Salade de haricots verts vinaigrette Filet de poulet à la crème Purée de carottes Tomme noire Flan vanille		Velouté aux 7 légumes Céleri rémoulade Lard fumé froid sauce tartare Taboulé aux herbes Tomme noire Compote de fruits		Velouté aux 7 légumes Salade de haricots verts vinaigrette Filet de poulet à la crème Purée de carottes Fromage sans sel Flan vanille		Velouté aux 7 légumes Salade de haricots verts vinaigrette Filet de poulet à la crème Purée de carottes Tomme noire Compote sans sucre	
Mardi 1er Septembre St Gilles	Potage St Germain Pizza au fromage Emincé de bœuf à la tomate et basilic Printanière de légumes Chanteneige Fruit de saison		Potage St Germain Carottes râpées Dos de colin sauce estragon Riz aux petits légumes Chanteneige Beignet aux framboises		Potage St Germain Carottes râpées Dos de colin sauce estragon Riz aux petits légumes Fromage sans sel Fruit de saison		Potage St Germain Carottes râpées Dos de colin sauce estragon Riz aux petits légumes Chanteneige Fruit de saison	
Mercredi 2 Septembre Ste Ingrid	Potage Parmentier Concombres à la Bulgare Emincé de dinde aux poivrons Semoule Piperade de légumes Edam Fromage blanc sucré		Potage Parmentier Museau vinaigrette Paupiette de veau aux champignons Purée au beurre Edam Velouté aux fruits		Potage Parmentier Concombres vinaigrette Emincé de dinde aux poivrons Semoule Piperade de légumes Fromage sans sel Fromage blanc sucré		Potage Parmentier Concombres vinaigrette Emincé de dinde aux poivrons Semoule Piperade de légumes Edam Fromage blanc	
Jeudi 3 Septembre St Grégoire	Potage crécy Macédoine de légumes mayonnaise Lasagnes gratinées Vache Picon Fruit de saison		Potage crécy Œuf dur mayonnaise Sauté de porc aux lardons Choux de Bruxelles Pommes de terre lamelles Vache Picon Crème caramel		Potage crécy Macédoine de légumes Sauté de porc sauce brune Choux de Bruxelles Pommes de terre lamelles Fromage sans sel Fruit de saison		Potage crécy Macédoine de légumes Sauté de porc sauce brune Choux de Bruxelles Pommes de terre lamelles Vache Picon Fruit de saison	
Vendredi 4 Septembre Ste Rosalie	Velouté de légumes Salade de tomates vinaigrette Poisson blanc gratiné Gratin de poireaux et de pommes de terre Mimolette Flan chocolat		Velouté de légumes Crêpe au fromage Steak haché sauce poivre Haricots verts Pommes rissolées Mimolette Tarte aux pommes		Velouté de légumes Salade de tomates vinaigrette Steak haché Haricots verts Pommes vapeur Fromage sans sel Petits suisses nature		Velouté de légumes Salade de tomates vinaigrette Steak haché Haricots verts Pommes vapeur Mimolette Petits suisses nature	
Samedi 5 Septembre Ste Raïssa	Potage potiron Salade coleslaw Sauté de poulet à la crème de Maroilles Petit pois carottes Camembert Yaourt aromatisé		Potage potiron Terrine de légumes sauce ciboulette Langue de bœuf sauce gribiche Salade piémontaise Camembert Ananas au sirop		Potage potiron Salade coleslaw Sauté de dinde sauce brune Petit pois carottes Fromage sans sel Yaourt aromatisé		Potage potiron Salade coleslaw Sauté de dinde sauce brune Petit pois carottes Camembert Yaourt nature	
Dimanche 6 Septembre St Bertrand	Velouté Dubarry Terrine de lapin au Muscadet Gigot d'agneau à la crème d'ail Duo de flageolets et de pommes de terre Croix de Malte Flan à la crème		Velouté Dubarry Pêches au thon Poirine de veau farcie sauce forestière Riz pilaf aux carottes Croix de Malte Flan à la crème		Velouté Dubarry Thon blanc sauce citronnée Gigot d'agneau Duo de flageolets et de pommes de terre Fromage sans sel Flan à la crème		Velouté Dubarry Thon blanc sauce citronnée Gigot d'agneau Duo de flageolets et de pommes de terre Croix de Malte Pâtisserie régime	

NOM:
Prénom:

ADRESSE:

Prix du menu
8€60



SEMAINE DU 7 AU 13 SEPTEMBRE 2020

	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
Lundi 7 Septembre Ste Reine	Potage oignons Betteraves rouges vinaigrette Sauté de dinde à la provençale Torsades au beurre Carré frais Yaourt nature sucré		Potage oignons Feuilleté au fromage Côte de porc sauce charcutière Choux de Bruxelles Pommes sautées Carré frais Fruit de saison		Potage oignons Betteraves rouges vinaigrette Sauté de dinde à la provençale Torsades au beurre Fromage sans sel Yaourt nature sucré		Potage oignons Betteraves rouges vinaigrette Sauté de dinde à la provençale Torsades au beurre Carré frais Yaourt nature	
Mardi 8 Septembre Ste Marie	Velouté de légumes Céleri rémoulade Pavé de colin à la crème de poireaux Semoule aux aromates Vache qui rit Flan au chocolat		Velouté de légumes Mousse de foie Saucisse fumée à la moutarde à l'ancienne Purée de légumes verts Vache qui rit Petits suisses		Velouté de légumes Céleri sauce citronnée Pavé de colin aux poireaux Semoule aux aromates Fromage sans sel Flan au chocolat		Velouté de légumes Céleri sauce citronnée Pavé de colin aux poireaux Semoule aux aromates Vache qui rit Petit suisses nature	
Mercredi 9 Septembre St Alain	Potage cresson Saucisson à l'ail et condiment Bœuf mode aux carottes Pommes vapeur persillées Tomme noire Fruits au sirop		Potage cresson Poireaux vinaigrette Paupiette de veau aux herbes Salsifis aux oignons Pommes de terre ciboulette Tomme noire Tarte pomme rhubarbe		Potage cresson Poireaux vinaigrette Bœuf mode aux carottes Pommes vapeur persillées Fromage sans sel Fruits au sirop		Potage cresson Poireaux vinaigrette Bœuf mode aux carottes Pommes vapeur persillées Tomme noire Fruits au sirop léger	
Jeudi 10 Septembre Ste Inès	Potage aux pois cassés Tarte aux poireaux Jambon braisé Epinards à la crème Pommes rôties Gouda Fruit de saison		Potage aux pois cassés Taboulé Filet de poulet sauce tomate Tagliatelles aux légumes Gouda Crème vanille		Potage aux pois cassés Salade de tomates vinaigrette Filet de poulet sauce tomate Tagliatelles aux légumes Fromage sans sel Fruit de saison		Potage aux pois cassés Salade de tomates vinaigrette Filet de poulet sauce tomate Tagliatelles aux légumes Gouda Fruit de saison	
Vendredi 11 Septembre St Adelphe	Potage maraîcher Carottes râpées vinaigrette Hachis Parmentier Saint Paulin Gaufre au sucre		Potage maraîcher Salami et cornichons Paupiette de poisson sauce Nantua Riz aux petits légumes Saint Paulin Fromage blanc aux fruits		Potage maraîcher Carottes râpées vinaigrette Hachis Parmentier Fromage sans sel Gaufre au sucre		Potage maraîcher Carottes râpées vinaigrette Hachis Parmentier Saint Paulin Fruit de saison	
Samedi 12 Septembre St Apollinaire	Potage aux carottes Pizza au fromage Steak haché de veau sauce Dijonnaise Pommes rissolées Haricots beurre Edam Liégeois café		Potage aux carottes Macédoine de légumes Bœuf en persillade Salade piémontaise Edam Compote de poires maison		Potage aux carottes Macédoine de légumes Steak haché de veau sauce Dijonnaise Pommes vapeur Haricots beurre Fromage sans sel Compote de poires maison		Potage aux carottes Macédoine de légumes Steak haché de veau sauce Dijonnaise Pommes vapeur Haricots beurre Edam Compote de poires maison	
Dimanche 13 Septembre St Aimé	Velouté d'asperges Terrine de St Jacques crème de ciboulette Emincé de canard au poivre vert Pommes noisettes Petits pois aux oignons Crème de chèvre Crumble abricot		Velouté d'asperges Rillettes et condiment Rôti de porc sauce forestière Gratin Dauphinois aux champignons Crème de chèvre Crumble abricot		Velouté d'asperges Pavé de poisson blanc sauce ciboulette Rôti de porc sauce forestière Gratin Dauphinois aux champignons Fromage sans sel Crumble abricot		Velouté d'asperges Pavé de poisson blanc sauce ciboulette Rôti de porc sauce forestière Gratin Dauphinois aux champignons Crème de chèvre Pâtisserie régime	

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

NOM:
Prénom:

ADRESSE:

Prix du menu
8€60

SEMAINE DU 14 AU 20 SEPTEMBRE 2020

	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
Lundi 14 Septembre St Cornelle	Potage potiron Salade de tomates Blanquette de volaille aux petits légumes Riz créole Tartare nature Fruit de saison		Potage potiron Quiche oignons lardons Chipolatas sauce aux herbes Lentilles Carottes Tartare nature Yaourt nature sucré		Potage potiron Salade de tomates Blanquette de volaille aux petits légumes Riz créole Fromage sans sel Fruit de saison		Potage potiron Salade de tomates Blanquette de volaille aux petits légumes Riz créole Tartare nature Fruit de saison	
Mardi 15 Septembre St Roland	Velouté de légumes Macédoine de légumes Pâtes au gruyère sauce bolognaise Camembert Compote de pommes		Velouté de légumes Chou-fleur sauce cocktail Pavé de colin à l'huile d'olive et au citron vert Epinards à la crème Pommes persillées Camembert Mousse au chocolat		Velouté de légumes Chou-fleur citronné Pavé de colin à l'huile d'olive et au citron vert Epinards Pommes persillées Fromage sans sel Compote de pommes		Velouté de légumes Chou-fleur citronné Pavé de colin à l'huile d'olive et au citron vert Epinards Pommes persillées Camembert Compote sans sucre	
Mercredi 16 Septembre Ste Edith	Potage tomate Feuilleté au fromage Omelette Ratatouille Semoule Emmental Crème chocolat		Potage tomate Taboulé Palette 1/2 sel sauce à l'ancienne Salsifis au beurre Pommes Lyonnaises Emmental Fruit de saison		Potage tomate Macédoine de légumes Omelette Ratatouille Semoule Fromage sans sel Crème chocolat		Potage tomate Macédoine de légumes Omelette Ratatouille Semoule Emmental Yaourt nature	
Jeudi 17 Septembre St Renaud	Soupe à l'oignon Concombres à la Bulgare Filet de poulet aux champignons Pennes aux petits légumes Pavé des Flandres Chou à la crème		Soupe à l'oignon Tarte aux poireaux Fricadelle sauce Picalilli Frites au four Pavé des Flandres Yaourt aux fruits		Soupe à l'oignon Concombres vinaigrette Filet de poulet aux champignons Pennes aux petits légumes Fromage sans sel Chou à la crème		Soupe à l'oignon Concombres vinaigrette Filet de poulet aux champignons Pennes aux petits légumes Pavé des Flandres Pomme cuite	
Vendredi 18 Septembre Ste Nadège	Potage cresson Salade coleslaw Filet de hoki pané sauce tartare Carottes braisées Pommes persillées Saint Paulin Chou à la crème		Potage cresson Pâté de foie et condiment Estouffade de bœuf aux oignons Pommes Dauphines Poêlée de brocolis Saint Paulin Yaourt aux fruits		Potage cresson Salade coleslaw Estouffade de bœuf aux oignons Pommes vapeur Poêlée de brocolis Fromage sans sel Chou à la crème		Potage cresson Salade coleslaw Estouffade de bœuf aux oignons Pommes vapeur Poêlée de brocolis Saint Paulin Petits suisses	
Samedi 19 Septembre Ste Emilie	Potage aux 7 légumes Surimi mayonnaise Sauté de porc aux lardons Purée au beurre Petit Cotentin Pêches au sirop		Potage aux 7 légumes Betteraves rouges Tomate farcie sauce tomate Riz pilaf Petit Cotentin Crème café		Potage aux 7 légumes Betteraves rouges Sauté de porc sauce brune Purée au beurre Fromage sans sel Pêches au sirop		Potage aux 7 légumes Betteraves rouges Sauté de porc sauce brune Purée au beurre Petit Cotentin Pêches au sirop sans sucre	
Dimanche 20 Septembre St Davy	Velouté Dubarry Terrine de poisson crème de ciboulette Navarin d'agneau aux petits légumes Duo de flageolets aux dès de carottes Bleu Pudding		Velouté Dubarry Bouchée à la reine Paupiette de lapin aux pruneaux Petits pois carottes Pommes rôtis Bleu Pudding		Velouté Dubarry Crudités Navarin d'agneau aux petits légumes Duo de flageolets aux dès de carottes Fromage sans sel Pudding		Velouté Dubarry Crudités Navarin d'agneau aux petits légumes Duo de flageolets aux dès de carottes Bleu Pâtisserie régime	

NOM:
Prénom:

ADRESSE:

Prix du menu
8€60



SEMAINE DU 21 AU 27 SEPTEMBRE 2020								
	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
Lundi 21 Septembre St Matthieu	Velouté de légumes Céleri rémoulade Emincé de porc à l'estragon Lentilles et carottes Mimolette Flan vanille		Velouté de légumes Pizza au fromage Paupiette de veau aux oignons Pennes Mimolette Compote pommes coings		Velouté de légumes Céleri sauce vinaigrette Emincé de porc à l'estragon Lentilles et carottes Fromage sans sel Flan vanille		Velouté de légumes Céleri sauce vinaigrette Emincé de porc à l'estragon Lentilles et carottes Mimolette Compote sans sucre	
Mardi 22 Septembre St Maurice	Potage aux 7 légumes Haricots verts vinaigrette Jambon braisé sauce Porto Epinards à la crème Pommes noisettes Edam Velouté aux fruits		Potage aux 7 légumes Salami et cornichons Saumonette sauce Dijonnaise Riz pilaf Brocolis au beurre Edam Fruit de saison		Potage aux 7 légumes Haricots verts vinaigrette Saumonette sauce Dijonnaise Riz pilaf Brocolis Fromage sans sel Velouté aux fruits		Potage aux 7 légumes Haricots verts vinaigrette Saumonette sauce Dijonnaise Riz pilaf Brocolis Edam Fruit de saison	
Mercredi 23 Septembre St Constant	Potage de pois cassés Salade Niçoise Boulettes d'agneau à la Marocaine Légumes Semoule Six de Savoie Crème caramel		Potage de pois cassés Radis beurre Emincé de poulet Piperade de légumes Pommes de terre à la ciboulette Six de Savoie Salade de fruits		Potage de pois cassés Radis beurre Emincé de poulet Piperade de légumes Pommes de terre à la ciboulette Fromage sans sel Salade de fruits		Potage de pois cassés Radis beurre Emincé de poulet Piperade de légumes Pommes de terre à la ciboulette Six de Savoie Salade de fruits sans sucre	
Judi 24 Septembre Ste Thècle	Velouté de carottes Carottes râpées Estouffade de bœuf à la provençale Torsades Gouda Fruit de saison		Velouté de carottes Œuf dur mayonnaise Saucisse fumée Choux verts braisés Pommes persillées Gouda Liégeois vanille		Velouté de carottes Carottes râpées Estouffade de bœuf à la provençale Torsades Fromage sans sel Fruit de saison		Velouté de carottes Carottes râpées Estouffade de bœuf à la provençale Torsades Gouda Fruit de saison	
Vendredi 25 Septembre St Hermann	Potage maraîcher Chou blanc vinaigrette Colin gratiné au fromage Purée au beurre Tomme noire Tarte aux pommes		Potage maraîcher Cervelas vinaigrette Cuisse de poulet rôtie et son jus Pommes rôties Haricots verts Tomme noire Fromage blanc sucré		Potage maraîcher Chou blanc vinaigrette Cuisse de poulet rôtie Pommes rôties Haricots verts Fromage sans sel Tarte aux pommes		Potage maraîcher Chou blanc vinaigrette Cuisse de poulet rôtie Pommes rôties Haricots verts Tomme noire Fromage blanc	
Samedi 26 Septembre St Damien	Potage tomate Betteraves rouges Sauté de dinde à la crème Petits pois aux oignons Pommes rissolées Saint Paulin Mousse café		Potage tomate Feuilleté au fromage Choucroute Alsacienne Pommes vapeur Saint Paulin Ananas au sirop		Potage tomate Betteraves rouges Sauté de dinde et son jus Petits pois aux oignons Pommes vapeur Fromage sans sel Ananas au sirop		Potage tomate Betteraves rouges Sauté de dinde et son jus Petits pois aux oignons Pommes vapeur Saint Paulin Ananas au sirop léger	
Dimanche 27 Septembre St Vincent	Velouté d'asperges Pâté en croûte et condiment Blanquette de veau à l'ancienne Légumes du bouillon Riz créole Brie Entremet citron meringué		Velouté d'asperges Tarte aux légumes Goulash de bœuf à la Hongroise Tagliatelles Brie Entremet citron meringué		Velouté d'asperges Cœurs de palmier Blanquette de veau à l'ancienne Légumes du bouillon Riz créole Fromage sans sel Entremet citron meringué		Velouté d'asperges Cœurs de palmier Blanquette de veau à l'ancienne Légumes du bouillon Riz créole Brie Pâtisserie régime	

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