



OCTOBRE 2023

VOUS POUVEZ FAIRE VOTRE CHOIX À LA
CARTE EN REMPLACANT LES COMPOSANTES
DU MENU PAR LES PROPOSITIONS
PRÉSENTANT SUR CETTE PAGE



ENTRÉES

Navet rémoulade • Duo de crudités • Chou blanc vinaigrette • Macédoine de légumes • Lentilles vertes ciboulette • Riz nigoi au thon • Pommes de terre mimosa • Salade napoléon • Terrine de volaille • Pomelo • Saucisson à l'ail • Potage du jour



VIANDES / POISSONS / ŒUFS

Filet de colin nature • Jambon supérieur • Œufs sauce aurore • Saucisses de Strasbourg • Paupiette de veau au jus • Cuisse de poulet rôti



GARNITURES

Riz nature • Tortis • Mousseline de carottes • Purée de pommes de terre • Brocolis • Légumes verdurette



PLATS COMPLETS

Gratin d'endives au jambon • Risotto poulet aux cèpes • Tagliatelles au saumon crème ciboulette • Hachis parmentier • Bitokes d'agneau à la crème d'ail et poêlée de carottes • Boulettes de bœuf à la forestière et tagliatelles • Filet de hoki sauce à l'orange et purée de céleri • Œufs, sauce curry et julienne de légumes • Sauté de dinde aux oignons caramélisés et chou-fleur persillés • Quenelles de brochet, sauce Nantua, riz nature • Paupiette de veau sauce cidre et purée de pommes de terre • Saucisse fumée et purée de courge



COMPLÉMENTS PROTIDIQUES

Taboulé au poulet • Œufs pochés • Salade Marco Polo • Salade toscane • Mortadelle • Salade du pêcheur • Salade indienne • Blanc de dinde • Salade piémontaise



LAITAGES ET DESSERTS

Petit cotentin ail et fines herbes • Petit moullé aux noix • Camembert • Fromage blanc nature ou aux fruits • Compote du jour • Flan chocolat, vanille ou caramel • Fruit du jour • Mousse au chocolat, citron ou café • Crème dessert café, vanille, chocolat ou praliné • Liégeois café, vanille ou chocolat • Yaourt nature ou aux fruits

DIMANCHE 1 ^{ER}	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6	SAMEDI 7	DIMANCHE 8
Rillettes Bœuf sauce à l'oignon et saïsis Brie BIO Moelleux goût chocolat	Pomelo Petit salé aux lentilles Chantrelle BIO Compote pomme HVE	Persillade de PDT HVE Filet de lieu sauce au persil et chou-fleur Fromage blanc BIO Prune	Céleri râpé Cuisse de poulet sauce tandoori et semoule Camembert Mousse au citron	Salade de pois chiches à l'orientale BIO Foie de bœuf grillé et purée de courges Yaourt nature BIO Pomme HVE	Terrine de volaille Colombo de colin et riz basmati Edam BIO Poire HVE	Chou blanc vinaigrette Sauté de veau au jus et haricots beurre Petit-suisse aux fruits Semoule au lait	Brunoise de carottes et panais Échine de porc au jus de veau, purée de PDT St-Nectaire AOP Gâteau roulé à la banane
Crème de carottes à la coriandre Cake poulet, curry et romarin Semoule au lait	Potage au potiron Blanc de dinde Crème dessert caramel	Mouliné de légumes Œufs pochés Liégeois au café	Crème de champignons Saucisson à l'ail Orange IGP	Crème d'épinards Salade piémontaise Flan au chocolat	Potage au brocolis Aspic d'œuf au jambon Baba au rhum	Potage de céleri nature Accras de crevettes Compote pomme mirabelle HVE	Velouté Dubarry Salade toscane Banane
LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12 BISSOT PARISIEN	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15	
Salade poit-au-feu Bitokes d'agneau sauce aux champignons et riz Brebis crème Crème dessert au café Poire HVE	Navet rémoulade Blanquette de veau et riz Brebis crème Crème dessert au café	Persillade de PDT HVE Paupiette de lapin aux pruneaux, haricots verts Yaourt nature BIO Orange IGP	Champignons à la parisienne Croque jambon béchamel et légumes verdurette Brie BIO Paris-Brest	Salade de quinoa Roussette sauce hollandaise et fondue de poireaux Petits-suisse nature BIO Tartare de fruits exotiques	Coleslaw Bœuf au paprika et PDT vapeur St-Morêt BIO Mousse au chocolat	Saucisson Poulet façon coq au vin et carottes Faiselle nature Fondant au chocolat noir intense BIO	
Soupe de patate douce et lait de coco Cake aux olives Liégeois au chocolat	Mouliné de légumes Pâté de campagne au poivre vert Compote pomme poire HVE	Crème d'épinards Tresse au poulet Flan à la vanille	Crème de carottes à la coriandre Salade Marco Polo Compote pomme vanille HVE	Potage au brocolis Mousse de foie HVE Crème dessert au caramel	Potage de céleri nature Omelette nature Prune	Crème de champignons Trio de chou, jambon et comté Pomme HVE	
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22	
Duo de crudités Steak haché sauce échalotes et coquillettes Emmental BIO Flan au chocolat	Chou rouge vinaigrette Pavé de hoki sauce safranée et julienne de légumes Petit-suisse aux fruits BIO Semoule au lait	Céleri râpé Colombo de porc, banane plantain et riz Petit moullé aux noix Compote pomme abricot HVE	Lentilles vertes Tortillas aux herbes et poêlée de légumes Fromage blanc BIO Mélange d'agrumes	Poireau et vinaigrette Brandade de morue Bleu doux Compote pomme pêche HVE	Riz Vénére Sauté de veau sauce au cidre et navets persillés Yaourt nature BIO Prune	Salade Alaska Rôti de bœuf sauce aux champignons et purée de potiron Roquefort AOP Crêpe fourrée aux pommes	
Soupe de patate douce et lait de coco Mortadelle Poire HVE	Potage au potiron Œufs pochés Orange IGP	Mouliné de légumes PDT mimosa Muffin aux myrtilles	Velouté Dubarry Bûche jambon et mousse de foie Mousse au café	Crème de champignons Pâtes risotti à la nicolise Liégeois à la vanille	Crème de carottes à la coriandre Crêpe au cheddar et PDT Crème dessert au praliné	Crème d'épinards Falafels Pomme HVE	
LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 29	
Riz Vénére Gratin d'endives au jambon Filet de poulet sauce au poivre et haricots verts Petit-suisse aux fruits BIO Poire HVE	Pomelo Rognons de bœuf à la berrichonne et PDT ciboulette Petit-Contentin ail et fines herbes Liégeois au café	Champignons à la grecque Steak haché d'agneau à la crème d'ail, flageolets et carottes Fromage blanc BIO Orange IGP	Chou blanc aux pommes Coquillettes au jambon supérieur façon risotto Chavroux Crème dessert caramel	Tartare PDT citron Filet de colin sauce au curry et fondue de poireaux Yaourt nature BIO Tartare de poire, pomme et vanille	Cervelas Curry de riz complet, lentilles au lait de coco BIO (végétarien) Tomme noire IGP Pomme HVE	Perles de légumes Rôti de veau sauce à la bière et mousseline de céleri Faiselle nature Far au fromage blanc	
Potage au brocolis Pâté de tête Salade indienne Prune	Potage de céleri nature Salade indienne Prune	Potage au potiron Quiche lorraine Flan à la vanille	Soupe de patate douce et lait de coco Omelette au fromage Compote pomme mirabelle HVE	Mouliné de légumes Blanc de dinde Tiramisu	Crème de champignons Cake de carottes, cumin et pavot Semoule au lait	Velouté Dubarry Salade du pêcheur au thon Compote pomme HVE	
LUNDI 30	MARDI 31						

DÉGUSTEZ NOS PRODUITS LAITIERS BIO !

Mon menu à thème

BIO : produits issus de l'agriculture biologique

AOP : Appellation d'Origine Protégée

HVE : Haute Valeur Environnementale

IGP : Indication Géographique Protégée