

Carte

de remplacement

Vous pouvez faire votre choix à la carte en remplaçant les composantes du menu par les propositions présentent sur cette page



Entrées

Navet rémoulade • Duo de crudités • Chou blanc vinaigrette • Macédoine de légumes • Lentilles vertes ciboulette • Riz noirs au thon • Pommes de terre mimosa • Salade Napoli • 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 rôtie



Garnitures

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



Plats complets

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



Compléments protidiques pour le dîner

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



Fromages et laitage

Petit cotentin ail et fines herbes • Petit moulu noix • Camembert • Emmental • Fromages blancs nature ou aux fruits • Yaourts nature ou aux fruits



Desserts

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

Midi	Lundi 30 septembre Chou rouge vinaigrette Filet de lieu MSC à l'oseille et tagliatelles Edam Compote pomme HVE	Mardi 1^{er} Tartare piémontais Bitokes d'agneau à la napolitaine et julienne de légumes Yaourt nature Kaki AOP	Mardi 8 Salade de quinoa rouge et pois chiche Filet de poulet sauce au bleu Pommes de terre Pommes bicolores HVE	Lundi 7 PDT bulgare, ciboulette Filet de colin MSC et haricots blancs Edam Pomme bicolore HVE	Mardi 14 Salade flamande Hoki sauce safranée et navets Pommes de terre Pommes bicolores HVE	Mardi 21 Crème de champignons Bouchées épinards ricotta BIO Poire HVE	Mardi 28 PDT mimosa Paupiette de lapin à la moutarde et chou-fleur persillé Fromage blanc nature Pomme bicolore HVE	Mardi 5 Crème de champignons Falafels Compote fruit de la passion	Mardi 12 Mousseau de bœuf à la lyonnaise Moelleux au maroilles, carottes vichy Fromage blanc nature Nashi	Mardi 19 Mouliné de légumes Cake au thon Mousse au chocolat	Mardi 26 Mouliné de légumes Pâté de foie de porc Banane	Mardi 3 Salade de lentilles au saumon fumé Rognons de porc sauce madère et haricots verts Pommes de terre Pommes bicolores HVE	Mardi 10 Coleslaw Couscous Pommes de terre Pommes bicolores HVE	Mardi 17 Duo de brocolis et chou-fleur en vinaigrette Steak haché sauce échalotes et macaronis Fromage blanc nature Kaki AOP	Mardi 24 Soupe bortsch Salade du pêcheur Mousse au citron	Mardi 31 Lentilles corail Boudin blanc, purée de betternoot et carottes Mimolette Moelleux potiron	Mardi 6 Pâté en croûte de volaille supérieur Rôti de bœuf sauce échalotes et chou-fleur à la crème Cantal AOP Crêpe à la crème de marron	Mardi 13 Céleri rémoulade Crêpinette à la moutarde et riz Yaourt fermier Sur lit de citron « local » Cake pistache	Mardi 20 Salade Waldorff Poulet façon coq au vin et carottes Fourme d'Ambert AOP Madeleine coque noire	Mardi 27 Céleri vinaigrette Cassoulet Munster AOP Éclair poire chocolat	Mardi 29 Mouliné de légumes Terrine de chevreuil supérieure Compote abricot HVE
Soir	Lundi 30 septembre Chou rouge vinaigrette Filet de lieu MSC à l'oseille et tagliatelles Edam Compote pomme HVE	Mardi 1^{er} Tartare piémontais Bitokes d'agneau à la napolitaine et julienne de légumes Yaourt nature Kaki AOP	Mardi 8 Salade de quinoa rouge et pois chiche Filet de poulet sauce au bleu Pommes de terre Pommes bicolores HVE	Lundi 7 PDT bulgare, ciboulette Filet de colin MSC et haricots blancs Edam Pomme bicolore HVE	Mardi 14 Salade flamande Hoki sauce safranée et navets Pommes de terre Pommes bicolores HVE	Mardi 21 Crème de champignons Bouchées épinards ricotta BIO Poire HVE	Mardi 28 PDT mimosa Paupiette de lapin à la moutarde et chou-fleur persillé Fromage blanc nature Pomme bicolore HVE	Mardi 5 Crème de champignons Falafels Compote fruit de la passion	Mardi 12 Mousseau de bœuf à la lyonnaise Moelleux au maroilles, carottes vichy Fromage blanc nature Nashi	Mardi 19 Mouliné de légumes Cake au thon Mousse au chocolat	Mardi 26 Mouliné de légumes Pâté de foie de porc Banane	Mardi 3 Salade de lentilles au saumon fumé Rognons de porc sauce madère et haricots verts Pommes de terre Pommes bicolores HVE	Mardi 10 Coleslaw Couscous Pommes de terre Pommes bicolores HVE	Mardi 17 Duo de brocolis et chou-fleur en vinaigrette Steak haché sauce échalotes et macaronis Fromage blanc nature Kaki AOP	Mardi 24 Soupe bortsch Salade du pêcheur Mousse au citron	Mardi 31 Lentilles corail Boudin blanc, purée de betternoot et carottes Mimolette Moelleux potiron	Mardi 6 Pâté en croûte de volaille supérieur Rôti de bœuf sauce échalotes et chou-fleur à la crème Cantal AOP Crêpe à la crème de marron	Mardi 13 Céleri rémoulade Crêpinette à la moutarde et riz Yaourt fermier Sur lit de citron « local » Cake pistache	Mardi 20 Salade Waldorff Poulet façon coq au vin et carottes Fourme d'Ambert AOP Madeleine coque noire	Mardi 27 Céleri vinaigrette Cassoulet Munster AOP Éclair poire chocolat	Mardi 29 Mouliné de légumes Terrine de chevreuil supérieure Compote abricot HVE
Midi	Lundi 30 septembre Chou rouge vinaigrette Filet de lieu MSC à l'oseille et tagliatelles Edam Compote pomme HVE	Mardi 1^{er} Tartare piémontais Bitokes d'agneau à la napolitaine et julienne de légumes Yaourt nature Kaki AOP	Mardi 8 Salade de quinoa rouge et pois chiche Filet de poulet sauce au bleu Pommes de terre Pommes bicolores HVE	Lundi 7 PDT bulgare, ciboulette Filet de colin MSC et haricots blancs Edam Pomme bicolore HVE	Mardi 14 Salade flamande Hoki sauce safranée et navets Pommes de terre Pommes bicolores HVE	Mardi 21 Crème de champignons Bouchées épinards ricotta BIO Poire HVE	Mardi 28 PDT mimosa Paupiette de lapin à la moutarde et chou-fleur persillé Fromage blanc nature Pomme bicolore HVE	Mardi 5 Crème de champignons Falafels Compote fruit de la passion	Mardi 12 Mousseau de bœuf à la lyonnaise Moelleux au maroilles, carottes vichy Fromage blanc nature Nashi	Mardi 19 Mouliné de légumes Cake au thon Mousse au chocolat	Mardi 26 Mouliné de légumes Pâté de foie de porc Banane	Mardi 3 Salade de lentilles au saumon fumé Rognons de porc sauce madère et haricots verts Pommes de terre Pommes bicolores HVE	Mardi 10 Coleslaw Couscous Pommes de terre Pommes bicolores HVE	Mardi 17 Duo de brocolis et chou-fleur en vinaigrette Steak haché sauce échalotes et macaronis Fromage blanc nature Kaki AOP	Mardi 24 Soupe bortsch Salade du pêcheur Mousse au citron	Mardi 31 Lentilles corail Boudin blanc, purée de betternoot et carottes Mimolette Moelleux potiron	Mardi 6 Pâté en croûte de volaille supérieur Rôti de bœuf sauce échalotes et chou-fleur à la crème Cantal AOP Crêpe à la crème de marron	Mardi 13 Céleri rémoulade Crêpinette à la moutarde et riz Yaourt fermier Sur lit de citron « local » Cake pistache	Mardi 20 Salade Waldorff Poulet façon coq au vin et carottes Fourme d'Ambert AOP Madeleine coque noire	Mardi 27 Céleri vinaigrette Cassoulet Munster AOP Éclair poire chocolat	Mardi 29 Mouliné de légumes Terrine de chevreuil supérieure Compote abricot HVE
Soir	Lundi 30 septembre Chou rouge vinaigrette Filet de lieu MSC à l'oseille et tagliatelles Edam Compote pomme HVE	Mardi 1^{er} Tartare piémontais Bitokes d'agneau à la napolitaine et julienne de légumes Yaourt nature Kaki AOP	Mardi 8 Salade de quinoa rouge et pois chiche Filet de poulet sauce au bleu Pommes de terre Pommes bicolores HVE	Lundi 7 PDT bulgare, ciboulette Filet de colin MSC et haricots blancs Edam Pomme bicolore HVE	Mardi 14 Salade flamande Hoki sauce safranée et navets Pommes de terre Pommes bicolores HVE	Mardi 21 Crème de champignons Bouchées épinards ricotta BIO Poire HVE	Mardi 28 PDT mimosa Paupiette de lapin à la moutarde et chou-fleur persillé Fromage blanc nature Pomme bicolore HVE	Mardi 5 Crème de champignons Falafels Compote fruit de la passion	Mardi 12 Mousseau de bœuf à la lyonnaise Moelleux au maroilles, carottes vichy Fromage blanc nature Nashi	Mardi 19 Mouliné de légumes Cake au thon Mousse au chocolat	Mardi 26 Mouliné de légumes Pâté de foie de porc Banane	Mardi 3 Salade de lentilles au saumon fumé Rognons de porc sauce madère et haricots verts Pommes de terre Pommes bicolores HVE	Mardi 10 Coleslaw Couscous Pommes de terre Pommes bicolores HVE	Mardi 17 Duo de brocolis et chou-fleur en vinaigrette Steak haché sauce échalotes et macaronis Fromage blanc nature Kaki AOP	Mardi 24 Soupe bortsch Salade du pêcheur Mousse au citron	Mardi 31 Lentilles corail Boudin blanc, purée de betternoot et carottes Mimolette Moelleux potiron	Mardi 6 Pâté en croûte de volaille supérieur Rôti de bœuf sauce échalotes et chou-fleur à la crème Cantal AOP Crêpe à la crème de marron	Mardi 13 Céleri rémoulade Crêpinette à la moutarde et riz Yaourt fermier Sur lit de citron « local » Cake pistache	Mardi 20 Salade Waldorff Poulet façon coq au vin et carottes Fourme d'Ambert AOP Madeleine coque noire	Mardi 27 Céleri vinaigrette Cassoulet Munster AOP Éclair poire chocolat	Mardi 29 Mouliné de légumes Terrine de chevreuil supérieure Compote abricot HVE

Menu spécial Halloween

le 31 octobre !

