



Menu spécial « Beaujolais nouveau » le 21 !

	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8	Samedi 9	Dimanche 10
Midi	Salade du pêcheur au thon Tajine de légumes au boulgour BIO Yaourt nature Crème dessert pistache	Salade strasbourgeoise aux légumes Filet de poisson blanc MSC pané sauce béarnaise et julienne de légumes Camembert Nashi	Brunoise de carottes et panais Bœuf braisé miroton et tortis Fromage blanc nature Compote framboise	Salade irlandaise Filet de poulet à la crème et haricots verts Edam Clémentine IGP	Poireaux vinaigrette Moules à la marinière et riz Chanteneige Mousse au café	Chou blanc aux pommes Goulash de bœuf et macaroni Petit-suisse aux fruits Compote coing	Salade de quinoa aux châtaignes, fruits secs BIO Rôti de veau sauce à la bière, mousseline de céleri St-Nectaire AOP koulign amann
Soir	Potage de céleri nature Bûche de jambon à la macédoine de légumes Compote pêche HVE	Potage d'antan Omelette au fromage Œufs au lait	Crème de champignons Roulé à l'emmental Grande gaufre liégeoise aux perles de sucre	Potage St-Germain Jambon Serrano Flan au chocolat	Crème d'épinards Museum Kaki AOP	Potage de poireaux Cervelas en vinaigrette et à l'echalote Crème dessert au café	Velouté Dubarry Salade nordique au saumon fumé et à l'aneth Banane
Midi	Pâté de tête Steak haché sauce échalotes et haricots beurrré Brebis crème Semoule au lait	Cervelas Risotto verde BIO Petit-suisse aux fruits Tartare de fruits exotiques	Risoni au thon Sauté de porc à la moutarde et endives braisées Brie Flan au chocolat	Céleri rémoulade Forestiers, pommes de terre sautées Yaourt nature Compote pruneaux	Salade auvergnate Filet de lieu noir MSC, boulogneur et petits légumes Gouda Liégeois au café	Betteraves rouges HVE Poulet Tikka Massala, nouilles et légumes croquants Fromage blanc nature Banane	Trio de chou, jambon et comté Rôti de bœuf sauce aux champignons et purée de potiron Comité AOP Brownie
Soir	Velouté Dubarry Allumettes de jambon et fromage Clémentine IGP	Potage de céleri nature Salade indienne Tiramisu	Mouliné de légumes Pâté de campagne au poivre vert Nashi	Potage d'antan Pizza royale BIO Crème dessert vanille	Crème de champignons Œufs pochés Orange	Potage St-Germain PDT au chorizo Mousse à la crème de marron	Crème d'épinards Cocktail de crevettes Compote cassis
Midi	Macédoine de légumes Filet de merlu, haricots blancs, petits légumes cuisinés au curcuma Yaourt nature Mousse au citron	Salade de lentilles au saumon fumé Porc sauce pain d'épices aux navets Fraidou Clémentine IGP	Chou blanc vinaigrette Tarte patate douce, chèvre et curry BIO, carottes râpées Fromage blanc nature Compote pomme HVE	Pâté en croûte de volaille supérieur Bœuf façon bourguignon, farfalles Camembert Tarte noisette café	Salade bretonne aux petits lardons Quenelles de brochet sauce Nantua et poêlée du monde Petit-suisse aux fruits Nashi	Pomelo Poulet, riz et julienne de carottes sauce cacahuète Tomme noire IGP Crème dessert au praliné	Cocktail de crevettes Joue de porc aux oignons confits et purée de brocolis Yaourt fermier vanille « local » Moelleux clémentine yuzu
Soir	Soupe bortsch Gnocchis de jambon et emmental Kaki AOP	Potage d'antan Cake aux lardons et poireaux Crème renversée	Potage de céleri nature Terrine de volaille Liégeois au chocolat	Velouté Dubarry Taboulé au poulet Orange	Potage St-Germain Croissant jambon fromage Flan au caramel	Crème de champignons Salade strasbourgeoise aux légumes Compote fruit de la passion	Potage de poireaux Omelette aux fines herbes Poire HVE
Midi	Betteraves rouges HVE Pot-au-feu Emmental Mousse au café	Champignons aux fines herbes Blanquette de veau et riz Fromage blanc nature Nashi	Céleri vinaigrette Raviolis aux crevettes et son wok de légumes Semoule au lait	Carottes râpées Saucisse de Toulouse et lentilles St-Paulin Yaourt nature Orange	Tartare piémontais Hoki sauce safranée et navets Six de Savoie Yaourt nature Flan à la vanille	Saucisson Paupiette de lapin aux pruneaux et purée de topinambour Petit-suisse aux fruits Coupelle d'ananas	Saucisson Paupiette de lapin aux pruneaux et purée de topinambour Petit-suisse aux fruits Coupelle d'ananas
Soir	Potage Crécy aux carottes Blanc de dinde Kaki AOP	Potage d'antan Acras de morue Gaufre vergeoise	Mouliné de légumes Crêpe béchamel fromage	Velouté Dubarry Pâté de campagne supérieur Crème dessert caramel	Crème d'épinards Salade toscane Clémentine IGP	Crème de champignons Trio de chou, jambon et comté Liégeois au café	Crème de champignons Trio de chou, jambon et comté Liégeois au café

Carte de remplacement

Vous pouvez faire votre choix à la carte en remplaçant les composantes du menu par les propositions présentes 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



Vianades / 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 cépes • 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 • Salade indienne • Blanc de dinde • Salade piémontaise



Fromages et laitages

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