

Ce mois-ci, découvrez
notre menu à thème
«Canada/USA»

Samedi 1 ^{er}	Dimanche 2 ^e	La Chaudière
Betteraves rouges HVE Pot-au-feu Froidout Poire HVE	Cocktail de crevettes Aumonière andouille, carottes vichy Tomme noire IGP Crêpe à la crème de marron	
Soupe au chou Terrine de volaille Semoule au lait	Soupe Bortsch Salade toscane Orange IGP	

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



Carottes râpées vinaigrette • Coleslaw • Macédoine de légumes • Betteraves rouges • Pâtes à la rouille • Salade californienne • Pommes de terre mimosa • Lentilles vertes ciboulette • Mortadelle • Taboulé • Terrine de volaille • Potage du jour

Plots complete

- Gratin d'endives au jambon • Couscous • Parmentier de poisson à la ciboulette • Ravioles bolognaise • Bûtesques d'agneau à la crème d'ail et mousseline de potiron
- Boulettes de bœuf à la forestière et mousseline de céleri • Filet de hoki sauce curry et carottes poêlées
- Œufs épimards béchamel • Emincé poulet sauce tandoori et chou-fleur • Quenelles de brochet, sauce Nantua, riz nature • Paupiette de veau sauce poivre et penne • Saucisse de Strasbourg et purée de pommes de terre • Filet de colin nature et julienne de légumes • Paëlla valenciana • Filet de poulet grillé et purée de carottes
- Jambonneau et lentilles cuisinées • Risotto saumon épinaud • Saucisse fumée et flageolets • Paupiette de veau au jus et jardinière de légumes • Hachis parmentier

Compléments pratiques pour le dîner

Taboulé au poulet • Œufs pochés • Salade Marco Polo
• Salade toscane • Saucisson à l'ail • Salade du pêcheur
• Salade indienne • Blanc de dinde • Piémontaise au
poulet



Fromage blanc nature • Petit moulé noix • Fraidou
• Edam • Tomme blanche



Compote du jour • Flan caramel • Fruit du jour • Mousse
au chocolat • Crème dessert praliné • Liégeois vanille •
Petits suisses aux fruits

Midi	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7	Samedi 8
	Macédoine de légumes Paupiette de dinde et pommes de terre sauce aux champignons St-Môret Kiwi	Chou rouge vinaigrette Crêpinette à la moutarde et riz Petit-suisse aux fruits Compote coling	Carottes râpées bistro Filet de colin à la crème et choux de bruxelles Brie Semoule au lait	Cervelas Gratin savoyard végétarien Yaourt nature Banane	Lentilles corail et pois chiche Filet de poisson blanc MSC pané sauce béarnaise et julienne de légumes Rondelé au poivre Poire HVE	Duo de crudités Veau Marengo et macaroni Fromage blanc nature Flan à la vanille
Soir	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15
	Riz vénéral aux petits légumes Pavé de lieu MSC à l'aneth et fondue de poireaux Yaourt nature Pomme bicolore HVE	Champignons aux fines herbes Boulettes de veau et pennes sauce tomate Petit moule nature Liégeois à la vanille	Tartare navet carotte Émincé de poulet au jus corsé et petits pois Petit-suisse aux fruits Riz au lait	Soupe à l'oignon Cake créole Crème dessert caramel	Potage Crécy aux carottes Salade landaise et piment d'Espelette Liégeois au café	Potage de céleri nature Bouchées de légumes et amandes BIO Compote poire HVE
Soir	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22
	Potage St-Germain Bûche de jambon à la macédoine de légumes Mousse au citron	Soupe au chou Salade marine au thon Compote abricot HVE	Soupe de patate douce et lait de coco Musseau de bœuf à la lyonnaise Orange IGP	Crème de haricots Salade indienne Banane	Pommes de terre mimosa Filet de saumon et purée d'épinards Camembert Clémentine IGP	Céleri rémoulade Polenta aux saucisses de Strasbourg BIO Fromage blanc nature Crème dessert au café
Midi	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	
	Macédoine de légumes Rouail de cabillaud MSC et riz aux légumes Cancallotte à l'ail Poire HVE	Chou rouge vinaigrette Steak haché d'agneau à la crème d'ail, carottes Fromage blanc nature Semoule au lait	Salade bulgare Bœuf façon bourguignon, farfallas Petit moule à l'ail et aux fines herbes Flan à la vanille	Poireaux vinaigrette Saucisse aux lentilles BIO Yaourt nature Clémentine IGP	Salade de pâtes, petits pois et parmesan BIO Hoki sauce safranée et navets Brie Pomme bicolore HVE	Mini penne rosso Boulettes de bœuf sauce poivre et haricots verts Petit moule aux noix Banane
Soir	Lundi 31	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4	Samedi 5
	Soupe à l'oignon Pizza royale Crème dessert praliné	Soupe au chou Jambon Serrano Compote pêche HVE	Potage d'antan Salade piémontaise au poulet Liégeois au café	Crème de haricots Salade vendémie et émincé de chou blanc Mousse au chocolat	Potage Crécy aux carottes Omelette nature Clémentine IGP	Soupe de patate douce et lait de coco Pâté de lapin supérieur Flan au caramel
Midi	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15
	Macédoine de légumes Rouail de cabillaud MSC et riz aux légumes Cancallotte à l'ail Poire HVE	Chou rouge vinaigrette Steak haché d'agneau à la crème d'ail, carottes Fromage blanc nature Semoule au lait	Salade bulgare Bœuf façon bourguignon, farfallas Petit moule à l'ail et aux fines herbes Flan à la vanille	Poireaux vinaigrette Saucisse aux lentilles BIO Yaourt nature Clémentine IGP	Salade de pâtes, petits pois et parmesan BIO Hoki sauce safranée et navets Brie Pomme bicolore HVE	Potage Crécy aux carottes Chorizo Mousse à la crème de marron
Soir	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22
	Potage St-Germain Bûche de jambon à la macédoine de légumes Mousse au citron	Soupe au chou Salade marine au thon Compote abricot HVE	Soupe de patate douce et lait de coco Musseau de bœuf à la lyonnaise Orange IGP	Crème de haricots Salade indienne Banane	Pommes de terre mimosa Filet de saumon et purée d'épinards Camembert Clémentine IGP	Céleri rémoulade Polenta aux saucisses de Strasbourg BIO Fromage blanc nature Crème dessert au café

HVE : Haute Valeur Environnementale

Des fruits
sélectionnés
HVE