



Recette élaborée par le chef

Viande bovine d'origine Française

Produit issu de la coopérative laitière Campagne de France



Produit issu de l'Agriculture Biologique



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Semaine du 2 au 6 Septembre

Bouchée de poulet marinée à la Provençale
Pommes vapeur – Ratatouille
Petit Cotentin
Flan dessert caramel

Crêpe aux champignons
Meunière de poisson blanc & citron
Riz – Julienne de légumes
Spécialité pomme-framboise

Céleri rémoulade aux raisins secs
Sauté de porc sauce normande
Blé – Poêlée de champignons
Fruit de saison

Rôti de bœuf sauce poivre
Pommes noisette
Emmental
Yaourt aux fruits

Menu Bio
Carottes râpées vinaigrette
Egrené de bœuf sauce tomate
Pâtes
Fruit de saison

Semaine du 9 au 13 Septembre

Paupiette de volaille à la brunoise de légumes
Purée de pommes de terre
Tomme blanche
Gélifié vanille

Menu Bio
Steak haché de bœuf à la tomate
Pommes de terre – Trilogie de légumes
Edam
Fruit de saison

Emincé de dinde sauce curry
Semoule – Courgettes
Mimolette
Fromage blanc nature sucré

Salade Anglaise (Concombres, tomates, carottes, céleri)
Lasagnes bolognaise
Fruit de saison

Poisson blanc gratiné
Gratin de brocolis & de pommes de terre
Vache Picon
Tarte chocolat

Semaine du 16 au 20 septembre

Carottes râpées aux raisins secs
Filet de lieu sauce au beurre
Semoule – Epinards hachés
Clafoutis aux cerises

Menu Bio
Sauté de volaille sauce dijonnaise
Pâtes
Carré frais
Yaourt nature sucré

Salade verte & dés de mimolette
Cuisse de poulet au jus de cuisson
Pommes de terre – Haricots verts
Fruit de saison

Repas à thème : Un été aux USA
Salade Californienne (Haricots rouges, tomates, carottes, maïs)
Cheese-Burger
Pommes sautées – Salade iceberg
Brownie au chocolat

Emincé de bœuf aux poivrons
Riz
Saint-Paulin
Fruit de saison

Semaine du 23 au 27 Septembre

Menu Bio
Salade de tomates vinaigrette
Lasagnes gratinées
Yaourt nature sucré

Chou-fleur sauce cocktail
Blanquette de veau
Riz – Légumes blanquette
Fruit de saison

Rôti de porc aux olives
Pommes sarladaise – Tomate provençale
Emmental
 Fromage blanc aux brisures de chocolat

Pané de poisson sauce Provençale
Pommes grenaille – Carottes braisées
Tomme noire
Fruit de saison

Concombres à la Bulgare
Hachis Parmentier
Salade iceberg
Eclair vanille

Semaine du 30 Septembre au 4 Octobre

Potage poireaux
Sauté de porc à l'estragon
Lentilles & carottes
Spécialité pomme-fraise

Aiguillettes de poulet rôties
Pommes rissolées & Ketchup
Mimolette
Fruit de saison

Boulettes d'agneau
Semoule – Légumes couscous
Chantailou
Crème dessert caramel

Menu Bio
 Sauté de bœuf à la Provençale
Pommes à l'Anglaise - Ratatouille
Fromage frais nature
Fruit de saison

Pizza royale
Filet de colin sauce hollandaise
Gratin de blettes & de pommes de terre
Tarte aux pommes

Semaine du 7 au 11 Octobre *Semaine du Goût : Les racines*

Menu Bio
Betteraves rouges à l'échalote
Torsades à la bolognaise
Pâtes – Fromage râpé
Yaourt aromatisé

Crème de rutabaga
Pépites de Hoki dorées aux 3 céréales
Riz – Epinards à la crème
Crêpe sucrée

Panais rémoulade
Sauté de porc à la dijonnaise
Pommes cubes – Petits pois & carottes
Fruit de saison

Rôti de veau sauce aux oignons
Purée de céleri & de pommes de terre
Gouda
Liégeois chocolat

Salade composée (Salade, lamelles de betteraves rouges, pomme)
Emincé de poulet au paprika
Semoule – Piperade de légumes
Brunoise de fruits

Semaine du 14 au 18 Octobre

Burger de veau sauce poivre
Pommes sautées – Salade iceberg
Edam
Cocktail de fruits

Repas à thème : Couleur d'Automne
Velouté de potiron
Sauté de bœuf façon Stroganoff
Riz – Haricots verts
Fruit de saison

Betteraves rouges à la crème
Waterzoï de poulet
Pommes au beurre – Mélange de légumes oubliés
Compote

Menu Bio
Hachis Parmentier
Ortolan
Compote de pommes

Céleri rémoulade
Cordon bleu de dinde
Pâtes – Fromage râpé
Crème dessert vanille

