



Semaine du 31 juillet au 04 aout 2017









LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Carottes râpées		 melon	 tomate mais	 pastèque
Hors d'oeuvre		Salade de riz niçois			
Le Plat	fricassée à la volaille chasseur	roti de porc sauce madère	chili con carné	hachis parmentier(plat complet)	steak de lieu sauce bordelaise
La Garniture	Petits pois, carottes	haricots verts	riz		tortis
Le Produit laitier	buchette	camembert	petit suisse sucré	saint paulin	yaourt sucré
Le Dessert	compote de pommes	 fruits de saison	brownies aux noix	 fruit de saison	beignet fourré pommes

**LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT**

PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé
d'ingrédients crus de saison

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Semaine du 07 au 11 aout 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 betterave vinaigrette	 salade fraîcheur combre, pastèque)		 melon	 carottes rapées
Hors d'oeuvre			paté de foie		
			coupelle de paté de volaille (sans porc)		
	saucisse de toulouse	escalope de volaille sauce napolitaine	steak haché de veau sauce forestière	couscous royal (plat complet)	poisson pané
Le Plat					
	saucisse de volaille				
La Garniture		coquillettes	haricots verts		purée d'épinard
	purée				
Le Produit laitier	yaourt aromatisé	tome blanche	yaourt aromatisé	fromage blanc sucré	pont l'éveque
Le Dessert	 fruits de saison	mousse au chocolat	 fruit de saison	sablé des flamands (biscuits)	gâteau basque



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé
d'ingrédients crus de saison

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS



Semaine du 14 au 18 aout 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert



PIQUE NIQUE

FERIER



œuf mayonnaise

roti de volaille a la provencale

haricots beurre

brie

gâteau au chocolat "maison"



tomates vinaigrette

steak haché sauce barbecue

poêlée campagnarde

emmental

entremet vanille "maison"



cervelas cornichons

coupelle de paté de volaille (sans porc)

gratin de poisson a la dieppoise

riz

Petit suisse sucré



salade de fruit frais



**LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT**

PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

C'est trop bon ça



Semaine du 21 au 25 aout 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Hors d'oeuvre

 Le Plat

 La Garniture

 Le Produit laitier

 Le Dessert

salade piémontaise

boulette de bœuf sauce tomate

Haricots verts

rondelé nature

fruits de saison


 melon

curry de volaille

semoule

saint paulin

liégeois vanille


 tomate miette de thon

jambon de paris

jambon de volaille(sans porcs)

gratin de macaroni à l'emmental


petit suisse sucré


 génoise tropézienne "maison"

terrine de poisson mayonnaise

hachis parmentier (plat complet)

camembert


 fruits de saison

 concombre vinaigrette

poisson pané

poêlée de ratatouille

yaourt sucré

 cake aux pepites de chocolat "maison"

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS



Semaine du 28 aout au 1er septembre 2017














LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p> Hors d'oeuvre</p> <p>  Le Plat</p> <p> La Garniture</p> <p> Le Produit laitier</p> <p> Le Dessert</p>	<p>salade basque</p> <p>***</p> <p>paupiette de veau sauce charcutière</p> <p>***</p> <p>choux fleur persillées</p> <p>***</p> <p>fromage blanc sucré</p> <p>***</p> <p>madeleine (biscuits)</p>	<p> concombre fromage blanc</p> <p>***</p> <p>saucisse knack</p> <p>***</p> <p>saucisses de volaille (sans porc)</p> <p>***</p> <p>lentilles</p> <p>***</p> <p>fondou président</p> <p>***</p> <p> fruit de saison</p>	<p> tomates vinaigrette</p> <p>***</p> <p>bouchée à la reine</p> <p>***</p> <p>bouchée à la volaille (sans porc)</p> <p>***</p> <p>riz</p> <p>***</p> <p>yaourt sucré</p> <p>***</p> <p> muffin pépite de chocolat "maison"</p>	<p> melon</p> <p>***</p> <p>aiguillette de poulet sauce chasseur</p> <p>***</p> <p>pommes noisettes</p> <p>***</p> <p>camembert</p> <p>***</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>saucisson à l'ail</p> <p>***</p> <p>dos de colin sauce florentine et tomate cerise</p> <p>***</p> <p>purée de brocolis</p> <p>***</p> <p>tome grise</p> <p>***</p> <p>compote de pommes</p>
---	--	--	---	---	--



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT



PRODUITS DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.