

NOM:
Prénom:

ADRESSE:

Prix du menu
8€60

SEMAINE DU 28 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2020

	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
Lundi 28 Septembre St Venceslas	Potage maraîcher Macédoine rémoulade Bœuf Bourguignon Farfalles au beurre Rondelé nature Flan au chocolat		Potage maraîcher Roulade de jambon et condiment Steak haché de veau à la crème Purée de céleri Rondelé nature Marbré au chocolat		Potage maraîcher Macédoine vinaigrette Bœuf au jus Farfalles Fromage sans sel Flan au chocolat		Potage maraîcher Macédoine vinaigrette Bœuf au jus Farfalles Rondelé nature Petits suisses	
Mardi 29 Septembre St Michel	Velouté de légumes Crêpe au fromage Omelette Epinards à la crème Pommes de terre ciboulette Tomme blanche Fruit de saison		Velouté de légumes Carottes râpées Beignet de calamars sauce tartare Ratatouille Riz pilaf Tomme blanche Millefeuille		Velouté de légumes Carottes râpées Omelette Epinards à la crème Pommes de terre ciboulette Fromage sans sel Fruit de saison		Velouté de légumes Carottes râpées Omelette Epinards à la crème Pommes de terre ciboulette Tomme blanche Fruit de saison	
Mercredi 30 Septembre St Jérôme	Potage St Germain Terrine de foie Sauté de porc à la Dijonnaise Pommes rissolées Petit pois carottes Gouda Fromage frais aux fruits		Potage St Germain Surimi sauce cocktail Cuisse de poulet rôtie mayonnaise Frites au four Gouda Compote pommes coings		Potage St Germain Crudités Sauté de porc sauce brune Pommes vapeur Petit pois carottes Fromage sans sel Compote pommes coings		Potage St Germain Crudités Sauté de porc sauce brune Pommes vapeur Petit pois carottes Gouda Compote sans sucre	
Jeudi 1er Octobre Ste Thérèse	Potage carotte Salade coleslaw Couscous agneau merguez Légumes couscous Semoule Petit Cotentin Eclair vanille		Potage carotte Pizza au fromage Tagliatelles carbonara Petit Cotentin Fruit de saison		Potage carotte Salade coleslaw Tagliatelles Jambon sans sel Fromage sans sel Fruit de saison		Potage carotte Salade coleslaw Tagliatelles Jambon sans sel Petit Cotentin Fruit de saison	
Vendredi 2 Octobre St Léger	Potage Dubarry Chou-fleur vinaigrette Filet de colin à la fondue de poireaux Pommes de terre persillées Chanteneige Crème au café		Potage Dubarry Salade Niçoise Hachis Parmentier Salade iceberg Chanteneige Yaourt nature sucré		Potage Dubarry Chou-fleur sauce citron Filet de colin à la fondue de poireaux Pommes de terre persillées Fromage sans sel Crème au café		Potage Dubarry Chou-fleur sauce citron Filet de colin à la fondue de poireaux Pommes de terre persillées Chanteneige Yaourt nature	
Samedi 3 Octobre St Gérard	Potage poireaux Betteraves rouges Filet de poulet aux champignons Haricots verts Pommes rôties Mimolette Gâteau de semoule		Potage poireaux Salade de tomates Cassoulet Toulousain Mimolette Fruit de saison		Potage poireaux Betteraves rouges Filet de poulet aux champignons Haricots verts Pommes vapeur Fromage sans sel Cake citron sans sucre		Potage poireaux Betteraves rouges Filet de poulet aux champignons Haricots verts Pommes vapeur Mimolette Cake citron sans sucre	
Dimanche 4 Octobre St François	Velouté de potiron Feuilleté au chèvre Rôti de veau aux petits légumes Gratin Dauphinois Boursin ail & fines herbes Crumble aux pruneaux		Velouté de potiron Terrine aux endives Langue de bœuf sauce piquante Légumes du bouillon Riz créole Boursin ail & fines herbes Crumble aux pruneaux		Velouté de potiron Poisson blanc sauce citronnée Rôti de veau aux petits légumes Gratin Dauphinois Fromage sans sel Crumble aux pruneaux		Velouté de potiron Poisson blanc sauce citronnée Rôti de veau aux petits légumes Gratin Dauphinois Boursin ail & fines herbes Pâtisserie régime	

NOM:
Prénom:

ADRESSE:

Prix du menu
8€60



SEMAINE DU 5 AU 11 OCTOBRE 2020

	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
Lundi 5 Octobre Ste Faustine	Soupe à l'oignon Chou-fleur sauce cocktail Bœuf mode aux carottes Pommes persillées Pavé des Flandres Mousse au chocolat		Soupe à l'oignon Carottes râpées Rôti de porc sauce forestière Pennes au basilic Pavé des Flandres Petits suisses sucrés		Soupe à l'oignon Carottes râpées Bœuf mode aux carottes Pommes persillées Fromage sans sel Mousse au chocolat		Soupe à l'oignon Carottes râpées Bœuf mode aux carottes Pommes persillées Pavé des Flandres Petits suisses nature	
Mardi 6 Octobre St Bruno	Potage maraîcher Céleri rémoulade Emincé de poulet sauce paprika Purée au beurre Camembert Compote de poires		Potage maraîcher Champignons à la Grecque Moules à la crème de Maroilles Pommes rôties Camembert Crêpe à la confiture		Potage maraîcher Céleri citronné Emincé de poulet sauce paprika Purée au beurre Fromage sans sel Compote de poires		Potage maraîcher Céleri citronné Emincé de poulet sauce paprika Purée au beurre Camembert Crêpe nature	
Mercredi 7 Octobre St Auguste	Potage cresson Tarte au fromage Tomate farcie sauce piperade Riz créole Mimolette Salade de fruits		Potage cresson Pâté à l'ail Rôti de bœuf froid sauce béarnaise Tomates provençales Pommes noisettes Mimolette Pomme cuite à la chichorée		Potage cresson Champignons à la Grecque Rôti de bœuf froid sauce allégée Tomates provençales Pommes vapeur Fromage sans sel Salade de fruits		Potage cresson Champignons à la Grecque Rôti de bœuf froid sauce allégée Tomates provençales Pommes vapeur Mimolette Salade de fruits sans sucre	
Jeudi 8 Octobre Ste Pélagie	Potage St Germain Œuf à la Russe Mijoté de dinde aux herbes Pommes fondantes Brocolis Tomme noire Fruit de saison		Potage St Germain Filet de hareng fumé Potjevleesch maison Pommes sautées Tomme noire Pain perdu à la cassonade		Potage St Germain Œuf à la Russe Mijoté de dinde aux herbes Pommes fondantes Brocolis Fromage sans sel Fruit de saison		Potage St Germain Œuf à la Russe Mijoté de dinde aux herbes Pommes fondantes Brocolis Tomme noire Fruit de saison	
Vendredi 9 Octobre St Denis	Potage carottes Concombres à la crème Pavé de hoki sauce crevettes Epinards à la crème Pommes de terre ciboulette Emmental Crème pistache		Potage carottes Pizza au fromage Pâtes bolognaise Emmental Tiramisu		Potage carottes Concombres vinaigrette Pavé de hoki sauce citron Epinards à la crème Pommes de terre ciboulette Fromage sans sel Crème pistache		Potage carottes Concombres vinaigrette Pavé de hoki sauce citron Epinards à la crème Pommes de terre ciboulette Emmental Fromage blanc	
Samedi 10 Octobre St Ghislain	Velouté de potiron Betteraves rouges Steak haché sauce poivre Printanière de légumes Edam Pêches au sirop		Velouté de potiron Museau vinaigrette Endives à la Flamande Pommes persillées Edam Fruit de saison		Velouté de potiron Betteraves rouges Steak haché sauce poivre Printanière de légumes Fromage sans sel Fruit de saison		Velouté de potiron Betteraves rouges Steak haché sauce poivre Printanière de légumes Edam Fruit de saison	
Dimanche 11 Octobre St Firmin	Velouté d'asperges Rillettes et condiment Paupiette de lapin à la bière Haricots beurre Pommes röstis Croix de Malte Flan à la crème		Velouté d'asperges Tartelette au Vieux Lille Paleron de bœuf sauce piquante Légumes du bouillon Riz créole Croix de Malte Flan à la crème		Velouté d'asperges Cœurs de palmier Paleron de bœuf sauce piquante Légumes du bouillon Riz créole Fromage sans sel Flan à la crème		Velouté d'asperges Cœurs de palmier Paleron de bœuf sauce piquante Légumes du bouillon Riz créole Croix de Malte Pâtisserie régime	

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette

NOM:

ADRESSE:

Prix du menu

Prénom:

8€60

SEMAINE DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020

	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
Lundi 12 Octobre St Wilfried	Potage poireaux Feuilleté au fromage Rôti de dinde sauce Dijonnaise Purée de carottes Rondelé aux fines herbes Fruit de saison		Potage poireaux Champignons à la Grecque Lasagnes à la bolognaise Rondelé aux fines herbes Fromage blanc aux fruits		Potage poireaux Champignons à la Grecque Rôti de dinde sauce Dijonnaise Purée de carottes Fromage sans sel Fruit de saison		Potage poireaux Champignons à la Grecque Rôti de dinde sauce Dijonnaise Purée de carottes Rondelé aux fines herbes Fruit de saison	
Mardi 13 Octobre St Géraud	Velouté de légumes Pâté de campagne et cornichons Rôti de veau farci Haricots plats Pommes rôtis Gouda Crème vanille		Velouté de légumes Betteraves rouges à l'aneth Paupiette de poisson Riz au curcuma Poêlée de poivrons Gouda Beignet au chocolat		Velouté de légumes Betteraves rouges à l'aneth Haché de veau Haricots plats Pommes vapeur Fromage sans sel Crème vanille		Velouté de légumes Betteraves rouges à l'aneth Haché de veau Haricots plats Pommes vapeur Gouda Fromage blanc	
Mercredi 14 Octobre St Juste	Potage de pois cassés Tarte aux poireaux Chipolatas aux herbes de provençe Purée à la muscade Saint Morêt Flan caramel		Potage de pois cassés Pâté à la bière Hachis Parmentier Salade iceberg Saint Morêt Salade de fruits		Potage de pois cassés Poireaux vinaigrette Hachis Parmentier Salade iceberg Fromage sans sel Salade de fruits		Potage de pois cassés Poireaux vinaigrette Hachis Parmentier Salade iceberg Saint Morêt Salade de fruits sans sucre	
Jeudi 15 Octobre Ste Aurélie	Potage à l'oignon Concombres sauce ciboulette Rôti de porc sauce au thym Carottes au cumin Pommes rissolées Chanteneige Compote de pommes		Potage à l'oignon Crêpe aux champignons Poulet fumé Petits pois carottes Pommes rôties Chanteneige Pain d'épice		Potage à l'oignon Concombres sauce ciboulette Rôti de porc sauce au thym Carottes au cumin Pommes vapeur Fromage sans sel Compote de pommes		Potage à l'oignon Concombres sauce ciboulette Rôti de porc sauce au thym Carottes au cumin Pommes vapeur Chanteneige Compote sans sucre	
Vendredi 16 Octobre Ste Edwige	Potage crécy Salade de tomates au cerfeuil Beaufilet de colin poêlé sauce estragon Ratatouille Niçoise Semoule à la coriandre Saint Paulin Yaourt aromatisé		Potage crécy Poireaux vinaigrette Spaghetti à la carbonara Saint Paulin Tarte à l'abricot		Potage crécy Salade de tomates Beaufilet de colin poêlé sauce estragon Ratatouille Niçoise Semoule à la coriandre Fromage sans sel Yaourt aromatisé		Potage crécy Salade de tomates Beaufilet de colin poêlé sauce estragon Ratatouille Niçoise Semoule à la coriandre Saint Paulin Yaourt nature	
Samedi 17 Octobre St Baudouin	Potage maraîcher Terrine de légumes sauce paprika Steak haché de veau sauce poivre Haricots verts Pommes Lyonnaises Camembert Mousse café		Potage maraîcher Sardines à l'huile Côte de porc sauce charcutière Choux de Bruxelles Pommes sautées Camembert Fruit de saison		Potage maraîcher Crudités Côte de porc sauce brune Choux de Bruxelles Pommes vapeur Fromage sans sel Fruit de saison		Potage maraîcher Crudités Côte de porc sauce brune Choux de Bruxelles Pommes vapeur Camembert Fruit de saison	
Dimanche 18 Octobre St Luc	Velouté Dubarry Terrine de saumon sauce ciboulette Sauté de veau marengo Printanière de légumes Crème de chèvre Entremet fruits rouges		Velouté Dubarry Tarte oignons lardons Rôti de bœuf sauce échalote Gratin Dauphinois Crème de chèvre Entremet fruits rouges		Velouté Dubarry Pavé de saumon sauce citronnée Sauté de veau marengo Printanière de légumes Fromage sans sel Entremet fruits rouges		Velouté Dubarry Cœurs de palmier Sauté de veau marengo Printanière de légumes Crème de chèvre Pâtisserie régime	

NOM:
Prénom:

ADRESSE:

Prix du menu
8€60

SEMAINE DU 19 AU 25 OCTOBRE 2020

	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
Lundi 19 Octobre St Joël	Potage potiron Macédoine de légumes Emincé de dinde sauce tomate Coquillettes au beurre Fromage ail & fines herbes Yaourt nature sucré		Potage potiron Feuilleté au poisson Endives à la Flamande Pommes vapeur Fromage ail & fines herbes Ananas au sirop		Potage potiron Macédoine de légumes Emincé de dinde sauce tomate Coquillettes Fromage sans sel Yaourt nature sucré		Potage potiron Macédoine de légumes Emincé de dinde sauce tomate Coquillettes Fromage ail & fines herbes Yaourt nature	
Mardi 20 Octobre Ste Adeline	Velouté de légumes Tarte au fromage Saucisse de Toulouse sauce brune Pommes noisettes Tomme noire Fruit de saison		Velouté de légumes Poireaux vinaigrette Colin à l'Espagnole Fondue de poivrons Riz pilaf Tomme noire Crème dessert pistache		Velouté de légumes Poireaux vinaigrette Colin à l'Espagnole Fondue de poivrons Riz pilaf Fromage sans sel Fruit de saison		Velouté de légumes Poireaux vinaigrette Colin à l'Espagnole Fondue de poivrons Riz pilaf Tomme noire Fruit de saison	
Mercrredi 21 Octobre Ste Céline	Potage poireaux Céleri rémoulade Filet de poulet aux champignons Jardinière de légumes Mimolette Liégeois vanille		Potage poireaux Pâté de campagne et condiment Paupiette de veau aux olives Haricots beurre Pommes de terre au beurre Mimolette Compote de poires		Potage poireaux Céleri citronné Filet de poulet aux champignons Jardinière de légumes Fromage sans sel Compote de poires		Potage poireaux Céleri citronné Filet de poulet aux champignons Jardinière de légumes Mimolette Compote sans sucre	
Jeudi 22 Octobre Ste Elodie	Velouté de tomates Carottes vinaigrette Omelette Epinards à la crème Pommes de terre ciboulette Rondelé aux noix Salade de fruits		Velouté de tomates Crêpe au jambon Hachis Parmentier Salade iceberg Rondelé aux noix Chou vanille		Velouté de tomates Carottes vinaigrette Omelette Epinards Pommes de terre ciboulette Fromage sans sel Salade de fruits		Velouté de tomates Carottes vinaigrette Omelette Epinards Pommes de terre ciboulette Rondelé aux noix Salade de fruits sans sucre	
Vendredi 23 Octobre St Jean	Potage maraîcher Saucisson à l'ail Pavé de hoki sauce béarnaise Ratatouille Pommes persillées Edam Mousse chocolat		Potage maraîcher Chou blanc vinaigrette Pâtes carbonara Edam Fruit de saison		Potage maraîcher Chou blanc vinaigrette Steak haché Pâtes Fromage sans sel Fruit de saison		Potage maraîcher Chou blanc vinaigrette Steak haché Pâtes Edam Fruit de saison	
Samedi 24 Octobre St Florentin	Potage crécy Tarte provençale Boulettes d'agneau Tajine de légumes Semoule Emmental Crème café		Potage crécy Surimi mayonnaise Cuisse de poulet Petits pois carottes Pommes rissolées Emmental Fromage frais aux fruits		Potage crécy Crudités Cuisse de poulet Petits pois carottes Pommes vapeur Fromage sans sel Fromage frais aux fruits		Potage crécy Crudités Cuisse de poulet Petits pois carottes Pommes vapeur Emmental Fromage frais nature	
Dimanche 25 Octobre St Crépin	Crème d'asperges Pâté en croûte et condiment Paupiette de lapin à la graine de moutarde Pommes de terre rôties Poêlée de légumes Brie Crumble abricot		Crème d'asperges Bouchée à la reine Rôti de veau aux oignons Haricots verts Pommes rôties Brie Crumble abricot		Crème d'asperges Cœurs de palmier Rôti de veau aux oignons Haricots verts Pommes persillées Fromage sans sel Crumble abricot		Crème d'asperges Cœurs de palmier Rôti de veau aux oignons Haricots verts Pommes persillées Brie Pâtisserie régime	

NOM:
Prénom:

ADRESSE:

Prix du menu
8€60

SEMAINE DU 26 OCTOBRE AU 1ER NOVEMBRE 2020

	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
Lundi 26 Octobre St Dimitri	Potage oignons Betteraves rouges Rôti de porc sauce charcutière Pommes de terre Haricots verts Pavé des Flandres Crème dessert chocolat		Potage oignons Feuilleté au fromage Saucisse de Toulouse Gratin de chou-fleur et de pommes de terre Pavé des Flandres Compote de poires		Potage oignons Betteraves rouges Rôti de porc sauce brune Pommes de terre Haricots verts Fromage sans sel Compote de poires		Potage oignons Betteraves rouges Rôti de porc sauce brune Pommes de terre Haricots verts Pavé des Flandres Compote sans sucre	
Mardi 27 Octobre Ste Emeline	Potage Parmentier Terrine de campagne et condiment Tranche de colin sauce citron Riz Poêlée méridionale Edam Fruit de saison		Potage Parmentier Œuf dur mayonnaise Steak haché sauce poivre vert Frites Salade iceberg Edam Fromage frais sucré		Potage Parmentier Œuf dur citronné Tranche de colin sauce citron Riz Poêlée méridionale Fromage sans sel Fruit de saison		Potage Parmentier Œuf dur citronné Tranche de colin sauce citron Riz Poêlée méridionale Edam Fruit de saison	
Mercredi 28 Octobre St Simon	Potage St Germain Céleri rémoulade Sauté de porc aux lardons Gratin Dauphinois Petit Cotentin Tarte aux pommes		Potage St Germain Maquereau au citron Rôti de dinde à la tomate Boullgour Ratatouille Niçoise Petit Cotentin Crème pralinée		Potage St Germain Céleri vinaigrette Sauté de porc sauce aux herbes Gratin Dauphinois Fromage sans sel Tarte aux pommes		Potage St Germain Céleri vinaigrette Sauté de porc sauce aux herbes Gratin Dauphinois Petit Cotentin Yaourt nature	
Jeudi 29 Octobre St Narcisse	Crème de volaille Crêpe aux champignons Goulash de bœuf à la Hongroise Semoule Carottes en rondelles Mimolette Yaourt aromatisé		Crème de volaille Tarte aux poireaux Chou farci sauce tomate Purée de céleri Mimolette Fruit de saison		Crème de volaille Crudités Goulash de bœuf à la Hongroise Semoule Carottes en rondelles Fromage sans sel Yaourt aromatisé		Crème de volaille Crudités Goulash de bœuf à la Hongroise Semoule Carottes en rondelles Mimolette Petits suisses	
Vendredi 30 Octobre Ste Bienvenue	Potage cresson Salade de lentilles et tomates Haché de veau à l'échalote Pâtes au gruyère Fromage ail & fines herbes Compote de pommes		Potage cresson Champignons à la Grecque Saumonette sauce Hollandaise Pommes de terre grenaille Poêlée de légumes Fromage ail & fines herbes Liégeois vanille		Potage cresson Champignons à la Grecque Haché de veau à l'échalote Pâtes Fromage sans sel Compote de pommes		Potage cresson Champignons à la Grecque Haché de veau à l'échalote Pâtes Fromage ail & fines herbes Compote sans sucre	
Samedi 31 Octobre St Quentin	Potage aux 7 légumes Carottes râpées Bœuf Bourguignon aux carottes Purée au beurre Croix de Malte Pêches au sirop		Potage aux 7 légumes Quenelles de volaille crème forestière Emincé de poulet sauce provençale Piperade de légumes Riz créole Croix de Malte Fromage blanc confiture		Potage aux 7 légumes Carottes râpées Bœuf Bourguignon aux carottes Purée au beurre Fromage sans sel Pêches au sirop		Potage aux 7 légumes Carottes râpées Bœuf Bourguignon aux carottes Purée au beurre Croix de Malte Fromage blanc	
Dimanche 1er Novembre TOUSSAINT	Velouté de tomates Terrine aux 2 poissons sauce Armoricaïne Rôti de veau aux champignons Petits pois à l'étuvé Pommes rôties Camembert Assortiment de minis tropéziennes				Velouté de tomates Pavé de poisson sauce ciboulette Rôti de veau aux champignons Petits pois Pommes persillées Fromage sans sel Assortiment de minis tropéziennes		Velouté de tomates Pavé de poisson sauce ciboulette Rôti de veau aux champignons Petits pois Pommes persillées Camembert Pâtisserie régime	