

NOM :  
Prénom:

ADRESSE:

Prix du menus

8€60



SEMAINE DU 3 AU 9 AOUT 2020								
	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
Lundi 3 Août St Lydéric	Soupe à l'oignon Betteraves rouges Pâtes bolognaise Emmental râpé  Brie Fromage blanc sucré		Soupe à l'oignon Salade coleslaw Emincé de poulet sauce forestière Purée au beurre  Brie Semoule au lait		Soupe à l'oignon Salade coleslaw Emincé de poulet sauce forestière Purée au beurre  Fromage sans sel Fromage blanc		Soupe à l'oignon Salade coleslaw Emincé de poulet sauce forestière Purée au beurre  Brie Fromage blanc	
Mardi 4 Août St Darcy	Potage aux légumes Carottes râpées Beaufilet de colin sauce Hollandaise Gratin de chou-fleur et de pommes de terre  Vache qui rit Beignet aux pommes		Potage aux légumes Crêpe aux champignons Tomate farcie Pommes rôties  Vache qui rit Pêches au sirop		Potage aux légumes Carottes râpées Beaufilet de colin sauce Hollandaise Gratin de chou-fleur et de pommes de terre  Fromage sans sel Salade de fruits		Potage aux légumes Carottes râpées Beaufilet de colin sauce Hollandaise Gratin de chou-fleur et de pommes de terre  Vache qui rit Salade de fruits	
Mercredi 5 Août St Abel	Crème de volaille Macédoine mayonnaise Sauté de porc sauce charcutière Pommes de terre au beurre Haricots verts Mimolette Flan au chocolat		Crème de volaille Taboulé Rôti de dinde froid sauce gribiche Salade de riz composée  Mimolette Fruit de saison		Crème de volaille Macédoine vinaigrette Sauté de porc sauce charcutière Pommes de terre au beurre Haricots verts Fromage sans sel Fruit de saison		Crème de volaille Macédoine vinaigrette Sauté de porc sauce charcutière Pommes de terre au beurre Haricots verts Mimolette Fruit de saison	
Jeudi 6 Août St Sauveur	Potage potiron Pâté de campagne Saucisse de Toulouse sauce moutarde Pommes Lyonnaises Haricots beurre Tartare ail & fines herbes Fruit de saison		Potage potiron Tarte aux poireaux Omelette Basquaise Torsades au beurre  Tartare ail & fines herbes Crème dessert café		Potage potiron Cœurs de palmier Omelette Basquaise Torsades au beurre  Fromage sans sel Yaourt nature		Potage potiron Cœurs de palmier Omelette Basquaise Torsades au beurre  Tartare ail & fines herbes Yaourt nature	
Vendredi 7 Août St Gaëtan	Potage tomate Salade de tomates Filet de poulet à la provençale Pommes rissolées  Six de Savoie Tarte Normande		Potage tomate Pizza au fromage Hoki meunière sauce crevettes Riz aux petits légumes  Six de Savoie Compote de poires		Potage tomate Salade de tomates Filet de poulet à la provençale Pommes vapeur  Fromage sans sel Compote de pommes		Potage tomate Salade de tomates Filet de poulet à la provençale Pommes vapeur  Six de Savoie Compote sans sucre	
Samedi 8 Août St Dominique	Velouté aux 7 légumes Salade Mexicaine Chipolatas sauce aux herbes Purée de légumes  Rondelé aux noix Flan vanille		Velouté aux 7 légumes Poireaux vinaigrette Emincé de bœuf aux poivrons Semoule aux aromates  Rondelé aux noix Fruit de saison		Velouté aux 7 légumes Poireaux vinaigrette Emincé de bœuf aux poivrons Semoule aux aromates  Fromage sans sel Fruit de saison		Velouté aux 7 légumes Poireaux vinaigrette Emincé de bœuf aux poivrons Semoule aux aromates  Rondelé aux noix Fruit de saison	
Dimanche 9 Août Ste Bénédicte	Velouté d'asperges Pâté en croûte et condiment Sauté de veau aux olives Gratin Dauphinois  Brin d'Affinois Flan à la crème		Velouté d'asperges Feuilleté au fromage Paupiette de lapin aux pruneaux Pommes de terre poêlées Carottes braisées Brin d'Affinois Flan à la crème		Velouté d'asperges Crudités Sauté de veau aux olives Gratin Dauphinois  Fromage sans sel Flan à la crème		Velouté d'asperges Crudités Sauté de veau aux olives Gratin Dauphinois  Brin d'Affinois Pâtisserie régime	

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

NOM :  
Prénom:

ADRESSE:

Prix du menus

8€60

SEMAINE DU 10 AU 16 AOUT 2020								
	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
Lundi 10 Août St Laurent	Potage Parmentier Céleri rémoulade Blanquette de volaille aux petits légumes Riz pilaf  Saint Paulin Flan nappé caramel		Potage Parmentier Quiche oignons lardons  Pâtes carbonara  Saint Paulin Riz au lait		Potage Parmentier Céleri citronné Blanquette de volaille aux petits légumes Riz pilaf  Fromage sans sel Petit suisse nature		Potage Parmentier Céleri citronné Blanquette de volaille aux petits légumes Riz pilaf  Saint Paulin Petit suisse nature	
Mardi 11 Août Ste Claire	Potage crécy Roulade de surimi mayonnaise  Hoki pané Ratatouille Pommes de terre Chantailou Fruit de saison		Potage crécy Museum vinaigrette  Boulettes de bœuf aux épices  Purée de céleri  Chantailou Fromage blanc		Potage crécy Tomates vinaigrette Steak haché de bœuf aux épices  Purée de céleri  Fromage sans sel Fromage blanc		Potage crécy Tomates vinaigrette Steak haché de bœuf aux épices  Purée de céleri  Chantailou Fromage blanc	
Mercredi 12 Août Ste Chantal	Potage cresson Salade coleslaw Paupiette de veau aux champignons Purée au beurre  Emmental Mousse au chocolat		Potage cresson Tomates vinaigrette  Saucisse fumée  Lentilles Carottes Emmental Yaourt aux fruits		Potage cresson Salade coleslaw Filet de poulet aux champignons  Lentilles Carottes Fromage sans sel Fruit de saison		Potage cresson Salade coleslaw Filet de poulet aux champignons  Lentilles Carottes Emmental Fruit de saison	
Jeudi 13 Août St Hippolyte	Crème de volaille Crêpe au fromage Carbonade Flamande Pommes sautées  Camembert Salade de fruits		Crème de volaille Saucisson à l'ail et condiment Escalope de volaille à la viennoise Petits pois carottes  Camembert Liégeois vanille		Crème de volaille Haricots verts vinaigrette Sauté de bœuf Petits pois carottes  Fromage sans sel Salade de fruits		Crème de volaille Haricots verts vinaigrette Sauté de bœuf Petits pois carottes  Camembert Salade de fruits sans sucre	
Vendredi 14 Août St Maximilien	Potage poireaux Haricots verts vinaigrette Lasagnes bolognaise  Saint Morêt Compote de pommes		Potage poireaux Betteraves rouges à la Bulgare Colin mariné au citron Poireaux et pommes de terre à la crème  Saint Morêt Fruit de saison		Potage poireaux Betteraves rouges Colin mariné au citron Poireaux et pommes de terre à la crème  Fromage sans sel Compote de pommes		Potage poireaux Betteraves rouges Colin mariné au citron Poireaux et pommes de terre à la crème  Saint Morêt Compote sans sucre	
Samedi 15 Août ASSOMPTION	Velouté Dubarry Terrine de St Jacques sauce ciboulette Grenadin de porc au roquefort Pommes sarladaises Carottes braisées Brie Génoise café				Velouté Dubarry Pavé de poisson sauce citron Grenadin de porc sauce brune Pommes persillées Carottes braisées Fromage sans sel Génoise café		Velouté Dubarry Pavé de poisson sauce citron Grenadin de porc sauce brune Pommes persillées Carottes braisées Brie Pâtisserie régime	
Dimanche 16 Août St Etienne	Crème d'asperges Terrine de lapin et condiment Sauté d'agneau à la provençale Duo de flageolets et de pommes de terre  Boursin Entremet fruits rouges		Crème d'asperges Quenelles de brochet sauce nantua Sauté de pintade aux pêches  Pommes noisettes Haricots beurre Boursin Entremet fruits rouges		Crème d'asperges Quenelles de brochet sauce nantua Sauté d'agneau à la provençale Duo de flageolets et de pommes de terre  Fromage sans sel Entremet fruits rouges		Crème d'asperges Quenelles de brochet sauce nantua Sauté d'agneau à la provençale Duo de flageolets et de pommes de terre  Boursin Pâtisserie régime	

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

NOM :  
Prénom:

ADRESSE:

Prix du menus

8€60



SEMAINE DU 17 AU 23 AOUT 2020								
	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
Lundi 17 Août Ste Hyacinthe	Potage carotte Macédoine de légumes Estouffade de bœuf à la Bourguignonne Printanière de légumes  Crème de chèvre Yaourt aromatisé		Potage carotte Feuilleté au fromage Rôti de porc à l'estragon Purée de carottes au cumin  Crème de chèvre Crème dessert café		Potage carotte Macédoine de légumes Estouffade de bœuf à la Bourguignonne Printanière de légumes  Fromage sans sel Yaourt nature		Potage carotte Macédoine de légumes Estouffade de bœuf à la Bourguignonne Printanière de légumes  Crème de chèvre Yaourt nature	
Mardi 18 Août Ste Hélène	Velouté de potiron Tomates vinaigrette Emincé de poulet aux champignons Pâtes papillon au beurre  Mimolette Beignet abricots		Velouté de potiron Pâté à la bière Moules marinières Frites au four  Mimolette Gaufre au sucre		Velouté de potiron Tomates vinaigrette Emincé de poulet aux champignons Pâtes au beurre  Fromage sans sel Compote de pommes		Velouté de potiron Tomates vinaigrette Emincé de poulet aux champignons Pâtes au beurre  Mimolette Compote sans sucre	
Mercredi 19 Août St Eudes	Potage poireaux Pizza au fromage Haché de veau sauce crème Semoule Carottes braisées Tomme noire Fruit de saison		Potage poireaux Radis beurre Rôti de bœuf froid sauce béarnaise Salade de pépinettes  Tomme noire Liégeois au chocolat		Potage poireaux Radis beurre Rôti de bœuf froid Salade de pépinettes  Fromage sans sel Fruit de saison		Potage poireaux Radis beurre Rôti de bœuf froid Salade de pépinettes  Emmental Fruit de saison	
Jeudi 20 Août St Bernard	Velouté de légumes Taboulé Jambon braisé Purée au beurre  Kiri Fromage blanc		Velouté de légumes Crêpe champignons Filet de poulet sauce tomate Piperade de légumes Pommes vapeur Kiri Liégeois vanille		Velouté de légumes Crudités Filet de poulet sauce tomate Piperade de légumes Pommes vapeur Fromage sans sel Fromage blanc		Velouté de légumes Crudités Filet de poulet sauce tomate Piperade de légumes Pommes vapeur Kiri Fromage blanc	
Vendredi 21 Août St Christophe	Crème de volaille Concombres à la Bulgare Filet de colin à la provençale Légumes ratatouille Riz créole Edam Cake au chocolat		Crème de volaille Saucisson sec et condiment Palette 1/2 sel à l'ancienne Epinards à la crème Pommes vapeur Edam Fruit de saison		Crème de volaille Concombres à la Bulgare Filet de colin à la provençale Légumes ratatouille Riz créole Fromage sans sel Fruit de saison		Crème de volaille Concombres à la Bulgare Filet de colin à la provençale Légumes ratatouille Riz créole Edam Fruit de saison	
Samedi 22 Août Ste Marie Reine	Potage Parmentier Carottes râpées Chipolatas à la moutarde Lentilles Carottes Fromage aux noix Riz au lait		Potage Parmentier Betteraves rouges Cuisse de poulet rôtie et son jus Tomates provençales Pommes rissolées Fromage aux noix Faisselle confiture		Potage Parmentier Betteraves rouges Cuisse de poulet au jus Tomates provençales Pommes vapeur Fromage sans sel Faisselle nature		Potage Parmentier Betteraves rouges Cuisse de poulet au jus Tomates provençales Pommes vapeur Fromage aux noix Faisselle nature	
Dimanche 23 Août Ste Rose	Velouté de pois cassés Tarte au chèvre Sauté de veau forestier Petits pois carottes Pommes persillées Croix de Malte Entremet citron meringué		Velouté de pois cassés Cocktail de crevettes et pamplemousse Rôti de porc Orloff Salsifis aux oignons Pommes sautées Croix de Malte Entremet citron meringué		Velouté de pois cassés Cocktail de crevettes et pamplemousse Sauté de veau forestier Petits pois carottes Pommes persillées Fromage sans sel Entremet citron meringué		Velouté de pois cassés Cocktail de crevettes et pamplemousse Sauté de veau forestier Petits pois carottes Pommes persillées Croix de Malte Pâtisserie régime	

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

NOM :  
Prénom :

ADRESSE :

Prix du menus

8€60



SEMAINE DU 24 AU 30 AOUT 2020								
	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
Lundi 24 Août St Barthélemy	Potage tomate Betteraves rouges Emincé de poulet à la provençale Purée au beurre Petit Cotentin Mousse au chocolat		Potage tomate Pâté de campagne et cornichon Bœuf carottes Pommes vapeur Petit Cotentin Yaourt nature sucré		Potage tomate Betteraves rouges Emincé de poulet à la provençale Purée au beurre Fromage sans sel Yaourt nature		Potage tomate Betteraves rouges Emincé de poulet à la provençale Purée au beurre Petit Cotentin Yaourt nature	
Mardi 25 Août St Louis	Velouté de légumes Salade coleslaw Meunière de hoki sauce citron Riz aux petits légumes Mimolette Flan caramel		Velouté de légumes Tarte oignons lardons Jambon braisé au Porto Purée crécy Mimolette Eclair vanille		Velouté de légumes Salade coleslaw Hoki nature sauce citron Riz aux petits légumes Fromage sans sel Petits suisses		Velouté de légumes Salade coleslaw Hoki nature sauce citron Riz aux petits légumes Mimolette Petits suisses	
Mercredi 26 Août St Césaire	Soupe à l'oignon Céleri rémoulade Rôti de bœuf sauce poivre Pommes noisettes Carottes braisées Tome des Pyrénées Fruit de saison		Soupe à l'oignon Feuilleté au fromage Côte de porc à la Dijonnaise Choux de Bruxelles Pommes persillées Tome des Pyrénées Petits suisses		Soupe à l'oignon Céleri citronné Rôti de bœuf Pommes vapeur Carottes braisées Fromage sans sel Fruit de saison		Soupe à l'oignon Céleri citronné Rôti de bœuf Pommes vapeur Carottes braisées Tome des Pyrénées Fruit de saison	
Jeudi 27 Août Ste Monique	Potage poireaux Saucisson à l'ail Paupiette de veau sauce marengo Purée au beurre Emmental Velouté aux fruits		Potage poireaux Filet de hareng mariné Potjevleesch Frites au four Salade Emmental Tarte aux pommes		Potage poireaux Cœurs de palmier Haché de veau sauce marengo Purée au beurre Fromage sans sel Velouté nature		Potage poireaux Cœurs de palmier Haché de veau sauce marengo Purée au beurre Emmental Velouté nature	
Vendredi 28 Août St Augustin	Potage Parmentier Concombres vinaigrette Boulettes d'agneau à la Marocaine Semoule Tajine de légumes Camembert Fruit de saison		Potage Parmentier Quiche Lorraine Paupiette de saumon aux crevettes Tagliatelles au beurre Camembert Crème dessert chocolat		Potage Parmentier Concombres vinaigrette Pavé de saumon aux crevettes Tagliatelles au beurre Fromage sans sel Fruit de saison		Potage Parmentier Concombres vinaigrette Pavé de saumon aux crevettes Tagliatelles au beurre Camembert Fruit de saison	
Samedi 29 Août St Jean-Baptiste	Potage carotte Tomates vinaigrette Paleron aux cornichons et oignons Salade de riz composée Tartare ail & fines herbes Liégeois café		Potage carotte Sardines à l'huile Cuisse de poulet rôtie Petits pois carottes Tartare ail & fines herbes Compote pommes coings		Potage carotte Tomates vinaigrette Cuisse de poulet Petits pois carottes Fromage sans sel Compote de pommes		Potage carotte Tomates vinaigrette Cuisse de poulet Petits pois carottes Tartare ail & fines herbes Compote sans sucre	
Dimanche 30 Août St Fiacre	Velouté d'asperges Terrine de poisson crème de ciboulette Paupiette de lapin à la moutarde à l'ancienne Haricots beurre Pommes rôties Mini Roitelet Crumble abricots		Velouté d'asperges Pâté en croûte et condiment Rôti de porc aux lardons Pommes fondantes Haricots plats au beurre persillé Mini Roitelet Crumble abricots		Velouté d'asperges Pavé de saumon sauce citronnée Rôti de porc sauce brune Pommes fondantes Haricots plats Fromage sans sel Crumble abricots		Velouté d'asperges Pavé de saumon sauce citronnée Rôti de porc sauce brune Pommes fondantes Haricots plats Mini Roitelet Pâtisserie régime	

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