

PETIT DEJEUNER
Café, Chocolat, Thé
Pain, Beurre, Confiture

DEJEUNER

DINER

Lundi 3 aout

Brocolis vinaigrette
Bœuf braisé
Tomates provençales
Plateau de Fromages
Ile Flottante

Potage
Salade de gésiers
Salade verte
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Mardi 4 aout

Rillettes
Moelleux de porc
Frites
Plateau de Fromages
Fruit de saison

Potage
Gratin de poisson aux légumes sauce Normance

Plateau de Fromages
Fomage blanc aux fruits

Mercredi 5 aout

Concombre fête
Tajine d'agneau
Semoule
Plateau de Fromages
Inspiration du chef

Potage
Poêlée campagnarde

Plateau de Fromages
Yaourt nature sucré

Jeudi 6 aout

Maquereau à la moutarde
Sot-l'y-laisse sauce champignons
poêlée de légumes
Plateau de Fromages
Semoule au lait

Potage
Croque-monsieur
Salade verte
Plateau de Fromages
Fruit de saison

Vendredi 7 aout

Carottes vinaigrette
Filet de saumon
Crumble de courgettes au parmesan
Plateau de Fromages
Entremet

Potage
Museau
Pommes de terre vapeur
Plateau de Fromages
Fruit de saison

Samedi 8 aout

Radis
Sauté de porc à la moutarde
Pâtes
Plateau de Fromages
Compote de pêches

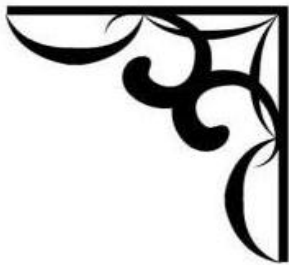
Potage
Cornet de jambon à la macédoine
Salade verte
Plateau de Fromages
Panna Cotta

Dimanche 9 aout

Pêche au thon
Cuisse de Pintade
Gratin dauphinois
Plateau de Fromages
Pâtisserie

Potage
Betteraves rouges vinaigrette
Œuf dur
Plateau de Fromages
Mousse aux fruits

- ✓ Toutes les viandes sont d’origine française sauf si spécifié
- ✓ Liste des allergènes disponibles auprès de l’équipe cuisine
- ✓ Les menus sont susceptibles d’être modifiés en fonction des arrivages



PETIT DEJEUNER
Café, Chocolat, Thé
Pain, Beurre, Confiture

DEJEUNER

DINER

Lundi 10 aout

Melon
Chipolatas et merguez
Endive braisée
Plateau de Fromages
Mousse aux fruits

Potage
Œuf au plat
Pommes de terre vapeur
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Mardi 11 aout

celerie remoulade
Andouillette de canard
Poelé de légume
Plateau de Fromages
Entremet

Potage
Salade nicoise
Mousse de thon et fromage frais
Plateau de Fromages
Fruit de saison

Mercredi 12 aout

Feuilleté au fromage
Saucisse chorizo
Pomme de terre grenaille
Plateau de Fromages
Inspiration du chef

Potage
Salade roulé courgette

Plateau de Fromages
Compote de pêche

Jeudi 13 aout

Bettrave
Escalope de poulet sauce aux poivres
purée
Plateau de Fromages
Fromage blanc

Potage
Pâtes à la bolognaise

Plateau de Fromages
Fruit de saison

Vendredi 14 aout

Taboulé
Filet de limande sauce au beurre blanc citronné
Julienne de légumes
Plateau de Fromages
Entremet

Potage
Quiche lorraine
Salade verte
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Samedi 15 aout

Coleslow
Jambon champignon
Pomme de terre
Plateau de Fromages
Ananas au sirop

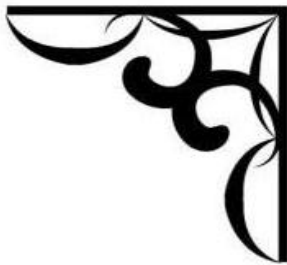
Potage
Thon
Haricots verts
Plateau de Fromages
Crème dessert

Dimanche 16 aout

Avocat pamplemousse
Roulé de veau farci
Pommes duchesse
Plateau de Fromages
Pâtisserie

Potage
Roulé au surimi
Macédoine de légumes
Plateau de Fromages
Liégois

- ✓ Toutes les viandes sont d’origine française sauf si spécifié
- ✓ Liste des allergènes disponibles auprès de l’équipe cuisine
- ✓ Les menus sont susceptibles d’être modifiés en fonction des arrivages



PETIT DEJEUNER
Café, Chocolat, Thé
Pain, Beurre, Confiture

DEJEUNER

DINER

Lundi 17 aout

Melon/ pastèque
Joue de porc
Côte de blettes en gratin
Plateau de Fromages
Fromage Blanc

Potage
Salade de hareng aux pommes de terre

Plateau de Fromages
Fruit de saison

Mardi 18 aout

Celerie remoulade
Andouillette de canarad
poelé de légume
Fromage
Entremet

Potage
Salade niçoise
0
Plateau de Fromages
Panna cotta

Mercredi 19 aout

Saucisson à l'ail
Saucisse et chorizo
Pomme de terre Grenaille
Plateau de Fromages
Inspiration du chef

Potage
Salade roulé courgette
Salade verte
Plateau de Fromages
Fruit de saison

Jeudi 20 aout

Betterave rouge
Carbonade flamande
Purée
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Potage
Friand au fromage
Salade verte
Plateau de Fromages
Yaourt aromatisé

Vendredi 21 aout

Œuf mimosa
Choucroute de la mer
Sauce beurre blanc
Plateau de Fromages
Mousse aux fruits

Potage
Quiche Lorraine
Salade Verte
Plateau de Fromages
Compote

Samedi 22 aout

Carottes râpées aux raisins secs
Jambons champignon
Pomme de terre
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

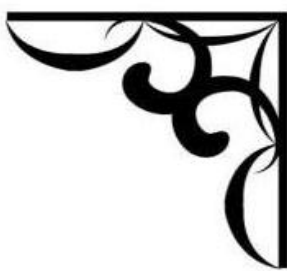
Potage
Thon
Tomate vinaigrette
Plateau de Fromages
Semoule au lait

Dimanche 23 aout

Artichaut aux oignons rouges
Rôti de veau
Galette de légumes
Plateau de Fromages
Pâtisserie

Potage
Terrine de porc
Poireau vinaigrette
Plateau de Fromages
Petits suisses naturels

- ✓ Toutes les viandes sont d'origine française sauf si spécifié
- ✓ Liste des allergènes disponibles auprès de l'équipe cuisine
- ✓ Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages



PETIT DEJEUNER
Café, Chocolat, Thé
Pain, Beurre, Confiture

DEJEUNER

DINER

Lundi 24 aout

Concombres à la menthe
Veau marengo
Pâte
Plateau de Fromages
Crème dessert

Potage
Croissant au jambon
Salade verte
Plateau de Fromages
Fruit de saison

Mardi 25 aout

Salade de perles jambon fromage
Rougail saucisse
Haricots blancs et rouges
Plateau de Fromages
Compote

Potage
Salade de riz surimi
ananas crevettes
Plateau de Fromages
Entremet

Mercredi 26 aout

Macédoine de légumes
Colombo de porc aux légumes
Semoule
Plateau de Fromages
Inspiration du chef

Potage
Salade de pomme de terre et cervelas

Plateau de Fromages
Fruit de saison

Jeudi 27 aout

Rillettes
Blanquette de volaille
Et ses légumes
Plateau de Fromages
Œuf au lait

Potage
Crêpe farcie
Salade verte
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Vendredi 28 aout

Tomate fête
Dorade sauce lait de coco gingembre
Pommes de terre vapeur
Plateau de Fromages
Fruit de saison

Potage
Melon
Jambon blanc
Plateau de Fromages
Riz au lait

Samedi 29 aout

Poireau vinaigrette
Emincé de bœuf au poivron
Haricots verts
Plateau de Fromages
Entremet

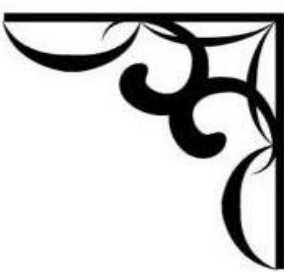
Potage
Pâté en croûte
Salade coleslow
Plateau de Fromages
Compote

Dimanche 30 aout

Avocat aux crevettes
Filet de canard à l'orange
Purée de panais
Plateau de Fromages
Pâtisserie

Potage
Terrine de poisson
Julienne de légumes
Plateau de Fromages
Yaourt Aromatisé

- ✓ Toutes les viandes sont d'origine française sauf si spécifié
- ✓ Liste des allergènes disponibles auprès de l'équipe cuisine
- ✓ Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages



PETIT DEJEUNER
Café, Chocolat, Thé
Pain, Beurre, Confiture

DEJEUNER

DINER

Lundi 31 aout

Maquereau au vin blanc
Sauté de lapin sauce grand mère
Haricots verts
Plateau de Fromages
Fruit de saison

Potage
Jambon blanc
Pâtes au beurre
Plateau de Fromages
Entremet aux fruits

Mardi 1 septembre

Céleri rémoulade
Saucisse
Pommes de Terre Rôties
Plateau de Fromages
île flottante

Potage
Œuf mornay
Julienne de légumes
Plateau de Fromages
Fruit de saison

Mercredi 2 septembre

Poule au blanc
Salsifis Glacés
Plateau de Fromages
Inspiration du chef

Potage
Pâtes au saumon

Plateau de Fromages
Compote

Jeudi 3 septembre

Taboulé
Escalope de dinde à la crème
petits pois carottes
Plateau de Fromages
Œufs au lait

Potage
Salade strasbourgeoise

Plateau de Fromages
Fruit de saison

Vendredi 4 septembre

Œufs durs Mayonnaise
Fish and chips
Sauce tartare
Plateau de Fromages
Salade de fruits frais

Potage
Tomate farcie
Poêlée de courgettes
Plateau de Fromages
Gâteau de semoule

Samedi 5 septembre

Pamplemousse
Emincé de bœuf à l'espagnol
Riz crémeux
Plateau de Fromages
Compote

Potage
Flan de légumes
Salade verte
Plateau de Fromages
Crème dessert

Dimanche 6 septembre

Asperges Vinaigrette
Navarin d'agneau
Flageolets
Plateau de Fromages
Pâtisserie

Potage
Hachis Parmentier
Salade verte
Plateau de Fromages
Fruit de saison

- ✓ Toutes les viandes sont d'origine française sauf si spécifié
- ✓ Liste des allergènes disponibles auprès de l'équipe cuisine
- ✓ Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages



PETIT DEJEUNER
Café, Chocolat, Thé
Pain, Beurre, Confiture

DEJEUNER

DINER

Lundi 7 septembre

Tomates mozzarella
Cuisse de poulet
Carottes braisées
Plateau de Fromages
Abricots au sirop

Potage
mousse de foie
Choux fleur vinaigrette
Plateau de Fromages
Riz au lait

Mardi 8 septembre

Saucisson à l'ail
Palette de porc rôtie
Flan de brocolis
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Potage
Salade de pommes de terre au hareng

Plateau de Fromages
Fromage blanc

Mercredi 9 septembre

Lentilles fête
Boudin noir
Pomme
Plateau de Fromages
Inspiration du chef

Potage
Roti de porc
Salade de pâtes avocat tomate
Plateau de Fromages
Entremet vanille

Jeudi 10 septembre

Concombre
Bœuf bourguignon
Pâtes
Plateau de Fromages
Compote

Potage
Omelette crémeuse aux oignons
Salade verte
Plateau de Fromages
Bouillie

Vendredi 11 septembre

Betteraves rouges
Dos de colin sauce poivrons
Pomme de terre vapeur
Plateau de Fromages
Mousse au chocolat

Potage
Jambon blanc
Poireaux vinaigrette
Plateau de Fromages
Fruit de saison

Museau vinaigrette
Paupiette de veau
Haricots blancs
Plateau de Fromages
Fruit de saison

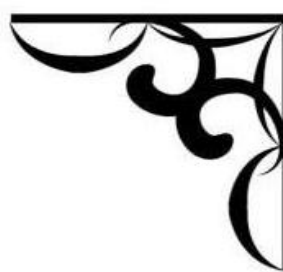
Potage
Rillettes
Duo de carottes céleri vinaigrette
Plateau de Fromages
Semoule au lait

Dimanche 13 septembre

Melon
cuisse de pintade
Gratin de courgettes
Plateau de Fromages
Pâtisserie

Potage
Blanc de volaille
Purée de pommes de terre
Plateau de Fromages
Yaourt aromatisé

- ✓ Toutes les viandes sont d’origine française sauf si spécifié
- ✓ Liste des allergènes disponibles auprès de l’équipe cuisine
- ✓ Les menus sont susceptibles d’être modifiés en fonction des arrivages



PETIT DEJEUNER
Café, Chocolat, Thé
Pain, Beurre, Confiture

DEJEUNER

DINER

Lundi 14 septembre

Carottes vinaigrette
Rôti de porc
Purée de légumes verts
Plateau de Fromages
Cocktail de fruits au sirop

Potage
Omelette roulée au fromage ail et fines herbes
Choux fleur vinaigrette
Plateau de Fromages
Flan caramel

Mardi 15 septembre

Cervelas
Sauté de veau aux olives
poêlée de légumes
Plateau de Fromages
Entremet

Potage
Salade de thon riz et macédoine

Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Mercredi 16 septembre

Sardine à l'huile
Langue de bœuf sauce piquante
Carottes braisées
Plateau de Fromages
Inspiration du chef

Potage
Pâtes à la carbonara

Plateau de Fromages
Pomme cuite

Jeudi 17 septembre

Haricots verts vinaigrette
Poulet Rôti
Frites
Plateau de Fromages
Fruit de saison

Potage
Flan aux champignons
salade verte
Plateau de Fromages
Riz au lait

Vendredi 18 septembre

Salade de cœur de palmier
Filet de merlu sauce curry
Purée de patate douce
Plateau de Fromages
Petits suisses aromatisés

Potage
Courgette farcie
Sur son lit de riz
Plateau de Fromages
Fruit de saison

Samedi 19 septembre

Melon /pastèque
Jambon braisé
Céleri braisé
Plateau de Fromages
Entremet

Potage
Tarte au fromage de chèvre et aux légumes
Salade verte
Plateau de Fromages
Compote de poires

Dimanche 20 septembre

Terrine de St Jacques
Canard au caramel
Poêlée asiatique
Plateau de Fromages
Pâtisserie

Potage
Galantine
Pâtes au beurre
Plateau de Fromages
Liégeois

- ✓ Toutes les viandes sont d'origine française sauf si spécifié
- ✓ Liste des allergènes disponibles auprès de l'équipe cuisine
- ✓ Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages