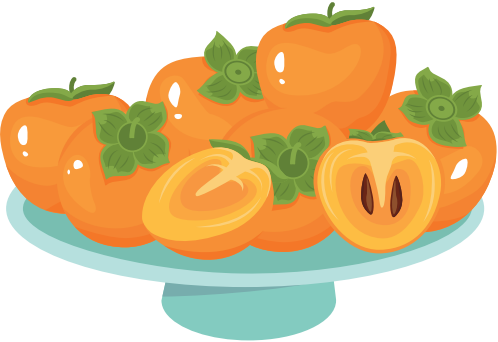


	Lundi 30 septembre	Mardi 1 ^{er}	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4	Samedi 5	Dimanche 6	
Midi	Tartare navet carotte Filet de merlu, pommes de terre et légumes Petit moulé nature Semoule au lait	Haricots verts et vinaigrette Veau Marengo et macaroni Yaourt nature Poire	Rillettes Crépinette au jus de veau et purée de carottes Munster AOP Brownie	Chou rouge vinaigrette Filet de lieu MSC à l'oseille et tagliatelles Edam Compote pomme HVE	Tartare piémontais Bitokes d'agneau à la napolitaine et julienne de légumes Yaourt nature Kaki AOP	Champignons à la grecque Raviolis épinards parmesan sauce crème tomate basilic Tomme noire IGP Prune	Salade de lentilles au saumon fumé Rognons de porc sauce madère et haricots verts Petit-suisse aux fruits Profiteroles	
Soir	Potage Crécy Pâté de foie de porc Compote pêche HVE	Mouliné de légumes Cake aux lardons et champignons Liégeois à la vanille	Soupe de patate douce et lait de coco Gnocchis de jambon et emmental Kaki AOP	Mouliné de légumes Blanc de dinde Riz au lait	Soupe bortsch Quiche lorraine Flan au chocolat	Potage St-Germain Œufs pochés Liégeois à la vanille	Potage de céleri nature Salade indienne Nashi	
	Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11	Samedi 12	Dimanche 13	
Midi	Salade pot-au-feu Quenelles de brochet sauce Nantua et riz aux petits légumes Six de Savoie Tartare de poire, pomme et vanille	Carottes râpées Boudin noir et purée de pommes de terre BIO Fromage blanc nature Mousse au café	Pâté en croûte de volaille supérieur Rôti de bœuf sauce échalotes et chou-fleur à la crème Cantal AOP Crêpe à la crème de marron	PDT bulgare ciboulette Filet de colin MSC, haricots blancs et légumes au curcuma Edam Pomme bicolore HVE	Salade de quinoa rouge et pois chiche Filet de poulet sauce au bleu et poêlée de légumes Petit-suisse aux fruits Liégeois au chocolat	Salade Justine Pot-au-feu Yaourt nature Poire HVE	Coleslaw Couscous Petit moulé aux noix Cannelé BIO	
Soir	Potage de poireaux Saucisson à l'ail goût fumé Crème dessert praliné	Crème de champignons Falafels Compote fruit de la passion	Potage d'antan Cocktail de crevettes Banane	Potage Crécy aux carottes Omelette nature Semoule au lait	Velouté Dubarry Lomo Kaki AOP	Soupe bortsch Salade de PDT et hareng Crème dessert vanille	Crème d'épinards Terrine de volaille Prune	
	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18	Samedi 19	Dimanche 20	
Midi	Betteraves rouges HVE Colombo de poisson MSC et purée de patate douce Emmental Compote mirabelle HVE	Museau de bœuf à la lyonnaise Moelleux au maroilles, carottes vichy Fromage blanc nature Nashi	Céleri rémoulade Crépinette à la moutarde et riz Yaourt fermier sur lit de citron Cake pistache	Salade flamande Hoki sauce safranée et navets Petit-suisse aux fruits Crème dessert praliné	Poireaux à la vinaigrette Volaille, boulghour et butternut BIO Brie Prune	Brunoise de carottes et panais Petit salé aux lentilles Tartare nature Compote poire HVE	Duo de brocolis et chou-fleur en vinaigrette Steak haché sauce échalotes et macaronis Fromage blanc nature Pain d'épices	
Soir	Potage St-Germain Salade toscane Flan au caramel	Mouliné de légumes Cake au thon Mousse au chocolat	Potage de poireaux Brocolis au poulet grillé Compote pruneaux	Crème de champignons Bouchées épinards ricotta BIO Poire HVE	Potage d'antan Panier de saumon à l'oseille Liégeois au café	Velouté Dubarry Blanc de dinde Mousse au citron	Soupe bortsch Salade du pêcheur Kaki AOP	
	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25	Samedi 26	Dimanche 27	
Midi	Salade montagnarde Filet de colin MSC sauce à l'aneth et salsifis au parmesan Gouda Flan à la vanille	Macédoine de légumes Colombo de porc, banane plantain et riz Yaourt aux fruits Tartare de mangue, yuzu et menthe	Salade Waldorf Poulet façon coq au vin et carottes Fourme d'Ambert AOP Madeleine coque noire	Tartare navet carotte Carbonade flamande et pommes de terre Fromage blanc nature Poire HVE	Mortadelle Fusilli brocolis crème de saumon BIO Mimolette Nashi	Pomelo Porc au sirop d'érable et purée de courges Petit-suisse aux fruits Compote fraise	Chou blanc vinaigrette Poulet curry madras et riz aux légumes Tomme noire IGP Muffin aux myrtilles	
Soir	Potage de céleri nature Œufs pochés Nashi	Potage de poireaux Salade toscane Crème dessert chocolat	Mouliné de légumes Pâté de foie de porc Banane	Potage d'antan Aspic d'œuf au jambon Mousse au café	Crème de champignons Cake de carottes, cumin et pavot Liégeois à la vanille	Potage St-Germain Feuilleté de chèvre et épinards Flan au chocolat	Potage Crécy aux carottes Salade bretonne aux petits lardons Pomme bicolore HVE	
	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31				
Midi	Lentilles vertes et ciboulette Filet de lieu MSC à la dijonnaise, haricots verts Yaourt nature Prune	Betteraves rouges HVE Steak haché d'agneau miel, amandes, semoule Rondelé au poivre Crème dessert caramel	Céleri vinaigrette Cassoulet Munster AOP Éclair poire chocolat	PDT mimosa Paupiette de lapin à la moutarde et chou-fleur persillé Fromage blanc nature Pomme bicolore HVE				
Soir	Crème d'épinards Chorizo Riz au lait	Velouté Dubarry Perles océane aux œufs de truites Kaki AOP	Mouliné de légumes Terrine de chevreuil supérieure Compote abricot HVE	Soupe bortsch Salade Marco Polo Mousse au citron				

Carte de remplacement

Vous pouvez faire votre choix à la carte en remplaçant les composantes du menu par les propositions présentes sur cette page



Entrées

Navet rémoulade • Duo de crudités • Chou blanc vinaigrette • Macédoine de légumes • Lentilles vertes ciboulette • Riz niçois au thon • Pommes de terre mimosa • Salade Napoli • Terrine de volaille • Pomelo • Saucisson à l'ail • Potage du jour



Viandes / Poissons / Œufs

Filet de colin nature • Jambon supérieur • Œufs sauce aurore • Saucisses de Strasbourg • Paupiette de veau au jus • Cuisse de poulet rôtie



Garnitures

Riz nature • Tortis • Mousseline de carotte • Purée de pommes de terre • Brocolis • Légumes verdurette



Plats complets

Gratin d'endives au jambon • Risotto poulet aux cèpes • Tagliatelles au saumon MSC crème ciboulette • Hachis parmentier • Boulettes de bœuf à la forestière et tagliatelles • Bitokes d'agneau à la crème d'ail et poêlée de carotte • Filet de hoki sauce au citron et purée de céleri • Sauté de dinde aux oignons caramélisés et chou-fleur persillé • Œufs, sauce curry et julienne de légumes • Quenelles de brochet, sauce Nantua et riz nature • Saucisse fumée et purée de courge • Paupiette de veau sauce cidre et purée de pommes de terre



Compléments protidiques pour le dîner

Taboulé au poulet • Œufs pochés • Salade Marco Polo • Salade toscane • Mortadelle • Salade du pêcheur • Salade indienne • Blanc de dinde • Salade piémontaise



Fromages et laitages

Petit cotentin ail et fines herbes • Petit moulé noix • Camembert • Emmental • Fromages blancs natures ou aux fruits • Yaourts natures ou aux fruits



Desserts

• Compote du jour • Flan chocolat, vanille ou caramel • Fruit du jour • Mousse au chocolat, citron ou café • Crème dessert café, vanille, chocolat ou praliné • Liégeois café, vanille ou chocolat

Dégustez les kakis AOP aux couleurs de l'automne !