Semaine du 03 au 07 Octobre 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'oeuvre	Carottes râpées	Salade Coleslaw*	Salade du chef*	Jus d'orange	Tomates vinaigrette
Le Plat	Jambon grillé, sauce tomate (#) Jambon de dinde	Steak haché, sauce madère	Poulet rôti, crumble d'ail	Couscous (plat complet)	Poisson pané
La Garniture	Frites au four	Petit pois, carottes	Spaghettis		Epinards à la crème
Le Produit laitier	Edam	Fromage blanc sucré	Emmental	Brie	Yaourt sucré
Le Dessert	Fruit de saison	Gaufrette quadro (biscuits)	Tarte alsacienne	Compote de pommes	Gâteau au yaourt

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
PREPARATION 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 10 au 14 Octobre 2016

	LUNDI	MARDI LA NORMANDIE	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'oeuvre	Betteraves vinaigrette	Carottes aux pommes	Tomate, mousse au thon	Salade de pomme de terre, œuf, sauce tartare	Cake aux fromages
Le Plat	Gratin de macaronis au jambon	Mijoté de volaille, Vallée d'Auge	Steak hâché de veau, sauce forestière	Nuggets de poulet, ketchup	Pavé de merlu, crumble d'épices
	Gratin de macaronis à la volaille				
La Garniture		Haricots verts	Printanière de légumes	Riz	Purée de potiron
Le Produit laitier	Bûchette	Cœur de Neufchâtel	Saint paulin	Camembert	Yaourt sucré
Le Dessert	Fruit de saison	Tarte normande aux pommes	Muffin pépites de chocolat	Mousse au chocolat	Compote pomme, framboise

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 17 au 21 Octobre 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'oeuvre	Saucisson à l'ail (#)	Chou blanc aux pommes	Macédoine mayonnaise	Œufs dur mayonnaise	Médaillon de surimi
	Ballotine de volaille	...	...	...	...
Le Plat	Boulettes de bœuf Strogonoff	Rôti de porc, sauce charcutière	Omelette	Rougail saucisse (#)	Poisson pané
		Rôti de volaille, sauce charcutière		Rougail de saucisse de volaille	
La Garniture	Haricots beurres	Lentilles	Pommes boulangères	Riz	Poêlée de légumes fromagère
Le Produit laitier	... Suisse sucré	... Tome blanche	... Brie	... Yaourt aromatisé	... Cantafrais
Le Dessert	... Cocktail de fruits	... Sablé des Flandres (biscuits)	... Liégeois chocolat	... Fruit de saison	... Cake aux pépites de chocolat

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 31 Octobre au 04 Novembre 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'oeuvre	Macédoine mayonnaise	Friand au fromage	Concombres vinaigrette	Potage aux légumes	Pâté de foie (#)
Le Plat	Gratin de pomme de terre savoyard	Blanquette de volaille à l'ancienne	Hachis parmentier	Cordon bleu	Tajine de poisson
	Gratin de pomme de terre à la volaille				Ballotine de volaille
La Garniture		Jardinière de légumes		Haricots verts	Semoule
Le Produit laitier	Vache qui rit	Suisse sucré	Yaourt sucré	Bûchette	Saint Paulin
Le Dessert	Entremets chocolat au lait cru "maison"	Fruit de saison	Gauffre au sucre	Génoise crème anglaise	Mousse au chocolat

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 novembre 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Hors d'oeuvre	1/2 pamplemousse	potage au potiron	Carottes râpées	Crêpe au fromage	
Le Plat	Tandoori de volaille	Saucisse de Toulouse (#) Saucisse de volaille	Poulet rôti	Paupiette de veau provençale	FERIE ARMISTICE
La Garniture	Frites	Lentilles	Gratin de pâtes	Carottes paysannes, duo de fleurettes	
Le Produit laitier	Yaourt pulpé	Emmental	Rondelé ail et fines herbes	Camembert	
Le Dessert	Madeleine	Eclair au chocolat	Banane	Fruit de saison	

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT
BON APPETIT

Cuisine évolutive
PREPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

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.