












# Le Chef vous propose









pour la semaine du 08 au 13 Juillet 2019 :

Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13
<b>Entrée</b>					
Pastèque et Melon	Friand au Fromage*	Salade Verte Vinaigrette balsamique	Chou Blanc Mortadelle et Cornichon	Tomate aux Olives	Céleri Râpé et Cervelas
<b>Plat du jour n°1</b>					
Haut de Cuisse de Poulet Sauce tandoori  Blé	Filet de Merlu Pané   Carottes au Jus	Emincé de veau  Sauce barbecue  Purée de Pommes de Terre	Rôti de Bœuf  au Jus  Duo de Courgettes, Riz, Béchamel au Parmesan	Lasagnes à la Bolognaise  Gratinées  Salade Verte	Poule au Pot  Riz
<b>Plat du jour n°2</b>					
Haut de Cuisse de Poulet Sauce tandoori  Légumes Racines	Omelette Paysanne  Salade Verte	Emincé de veau  Sauce barbecue  Poêlée de Légumes à la Provençale	Rôti de Bœuf  au Jus  Navets au Jus	Quenelles Gratinées  Purée de Carottes	Poule au Jus  Courgettes Sautées
<b>Fromage et/ou dessert</b>					
Saint Paulin  Pomme au Four	Fromage Blanc aux Framboises 	Tarte aux Mirabelles 	Flan à la Pistache 	Coupe Liégeoise Glacée au Café	Fraises  à la Chantilly

Menus sous réserve de disponibilité des produits - Les plats sont élaborés en cuisine à partir de produits bruts, sauf mention contraire (\*)

# Le Chef vous propose










pour la semaine du 15 au 20 Juillet 2019 :

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Samedi 20
<b>Entrée</b>					
Acras de Morue* Salade Verte	Melon	Concombres Mimolette	Taboulé et Tomate	Gougère au Fromage Salade Verte 	Aspic au Jambon Crudités 
<b>Plat du jour n°1</b>					
Emincé de Bœuf   Petits Pois et Carottes	Torti à la Carbonara	Rôti de Dinde Sauce miel poivrons  Ratatouille et Semoule	 Escalope de Porc Panée  Gratin de Chou-fleur	Œufs Durs Mayonnaise et Jambon  Salade de Pommes de Terre	Rosbif Froid Sauce tartare  Gratin Dauphinois
<b>Plat du jour n°2</b>					
Emincé de Bœuf   Carottes Braisées	Filet de Colin Grillé  Fenouil à la Crème	Rôti de Dinde Sauce miel poivrons  Ratatouille	Escalope de Porc Grillée   Poêlée de Légumes Racines	Œufs Durs Mayonnaise et Jambon  Salade de Tomates	Rosbif Froid Sauce tartare  Choux de Bruxelles
<b>Fromage et/ou dessert</b>					
Tomme Grise  Fruit	Milk Shake Fraise Banane 	Cantadou Ail & Fines Herbes Petit Pot de Glace Vanille Chocolat	Yaourt Panier de Fruits	Crème Dessert au Caramel	Chou  à la Chantilly

Menus sous réserve de disponibilité des produits - Les plats sont élaborés en cuisine à partir de produits bruts, sauf mention contraire (\*)

# Le Chef vous propose

pour la semaine du 22 au 27 Juillet 2019 :






Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26	Samedi 27
<b>Entrée</b>					
Pâté de Campagne et Cornichon	Concombres à la Crème	Melon	Macédoine Mayonnaise	Salade Mêlée	Salade Verte aux Foies de Volailles
<b>Plat du jour n°1</b>					
Hachis Parmentier de Bœuf à la Carotte  Salade Verte	Emincé de Veau  Sauce aigre douce  Riz	Couscous Garni (poulet, boulette au bœuf)	Sauté de Dinde  Coquillettes	Rôti de Bœuf  Sauce tomate  Courgettes à la Provençale	Tomates Farcies  Gnocchetti
<b>Plat du jour n°2</b>					
Omelette Paysanne  Salade Verte	Emincé de Veau  Sauce aigre douce  Légumes à la Provençale	Poulet Grillé  Courgettes Sautées	-	Rôti de Bœuf  Sauce tomate  Pommes Sautées	Côte de Porc  Braisée  Chou Romanesco
<b>Fromage et/ou dessert</b>					
Camembert  Fruit	Pomme au Four 	Fraidou  Milk Shake à la Vanille 	Gâteau d'Anniversaires 	Coulommiers  Cake Pêche Menthe 	Viennetta*

Menus sous réserve de disponibilité des produits - Les plats sont élaborés en cuisine à partir de produits bruts, sauf mention contraire (\*)



# Le Chef vous propose









pour la semaine du 29 Juillet au 03 Août 2019 :

Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 01	Vendredi 02	Samedi 03
<b>Entrée</b>					
Tomate Mimolette	Rillettes de Canard	Carottes Râpées	Risetti à la Tomate	Salade Verte Vinaigrette à la ciboulette	Salade de Gras Double
<b>Plat du jour n°1</b>					
Escalope de Dinde Grillée	Tajine de Bœuf 	Filet de Hoki Sauce portugaise	Aiguillettes de Poulet au Citron	Tête de Veau  Sauce gribiche	Saumon Beurre Blanc
Purée de Brocolis	Semoule	Riz Pilaf	Courgettes Sautées	Pomme Vapeur	Brocolis et Pommes Paillason*
<b>Plat du jour n°2</b>					
Escalope de Dinde Grillée	Tajine de Bœuf 	Foie de Veau Grillé	Aiguillettes de Poulet au Citron	Steak Haché de Bœuf	Normandin de Veau au Jus
Choux de Bruxelles	Carottes Parisiennes	Haricots Verts	Purée de Céleri	Tomates Provençales	Brocolis et Pommes Paillason*
<b>Fromage et/ou dessert</b>					
Liégeois au Café	Kiri Fruit	Petit Filou Beignet à la Pomme*	Edam Fruit	Tarte aux Quetsches 	Salade Orange, Kiwi, Ananas 

Menus sous réserve de disponibilité des produits - Les plats sont élaborés en cuisine à partir de produits bruts, sauf mention contraire (\*)

# Le Chef vous propose

pour la semaine du 05 au 10 Août 2019 :










Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09	Samedi 10
<b>Entrée</b>					
Pastèque et Melon	Chou Blanc Râpé	Salade Verte Tomate	Carottes Râpées Mortadelle et Cornichon	Soupe à l'Oignon Emmental et Croûtons	Gougère Fromage Champignons 
<b>Plat du jour n°1</b>					
Filet de Dinde Froid Sauce mayonnaise  Salade de Pâtes	Rôti de Porc Froid, Rosette et Jambon de Dinde  Salade de Pommes de Terre et Carottes Râpées	Emincé de veau  Sauce barbecue  Purée de Pommes de Terre	Rôti de Bœuf  au Jus  Duo de Courgettes, Riz, Béchamel au Parmesan	Lasagnes à la Bolognaise Gratinées  Salade Verte	Joue de Bœuf Braisée  Chou, Carottes Pommes de Terre
<b>Plat du jour n°2</b>					
Filet de Dinde Froid Sauce mayonnaise  Salade de Tomates	-	Emincé de veau  Sauce barbecue  Chou-fleur Persillé	Rôti de Bœuf  au Jus  Tomates Provençales	Quenelles Gratinées sur Lit de Courgettes	Joue de Bœuf Braisée  Pommes Vapeur
<b>Fromage et/ou dessert</b>					
Saint Paulin  Cône à la Vanille	Crème Dessert au Caramel	Coupe Liégeoise Glacée au Café	Tarte  aux Mirabelles	Mousse  au Chocolat	Salade  de Fruits

Menus sous réserve de disponibilité des produits - Les plats sont élaborés en cuisine à partir de produits bruts, sauf mention contraire (\*)



# Le Chef vous propose

pour la semaine du 12 au 17 Août 2019 :





Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16	Samedi 17
<b>Entrée</b>					
Acras de Morue* Salade Verte	Cubes de Melon aux Griottes	Concombres et Tomate		Salade Niçoise	Oeufs à la Bourguignonne
<b>Plat du jour n°1</b>					
Jumeau de Bœuf  la Provençale  Flageolets et Haricots Verts	Torti à la Carbonara	Rôti de Dinde Sauce miel poivrons  Ratatouille et Semoule	<b>Féié</b>	Escalope de Porc Panée   Gratin Chou-fleur Brocolis	Rôti de Veau  au Jus  Pommes Paysannes Tomates Provençales
<b>Plat du jour n°2</b>					
Jumeau de Bœuf  la Provençale  Haricots Verts	Filet de Colin Grillé  Fenouil à la Crème	Rôti de Dinde Sauce miel poivrons  Ratatouille		Escalope de Porc Grillée   Légumes à la Provençale	Rôti de Veau  au Jus  Tomates Provençales
<b>Fromage et/ou dessert</b>					
Yaourt aux Fruits Mixés	Smoothie Fraise Banane 	Tarte  aux Groseilles		Cône à la Fraise	Pêche  à la Chantilly  Petit Pot de Glace Vanille

Menus sous réserve de disponibilité des produits - Les plats sont élaborés en cuisine à partir de produits bruts, sauf mention contraire (\*)



# Le Chef vous propose

pour la semaine du 19 au 24 Août 2019 :

Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	Samedi 24
<b>Entrée</b>					
Pâté de Campagne et Cornichon	Concombres Tzatziki	Taboulé	Macédoine Mayonnaise	Pastèque et Melon	Aspic Crudités 
<b>Plat du jour n°1</b>					
Merlu en Feuille de Brick Sauce homardine Purée de Carottes	Haut de Cuisse de Poulet Sauce aigre douce Riz	Andouillette Grillée Sauce à la crème Pommes Sautées	Emincé de Veau aux Champignons Coquillettes	Paleron de Bœuf au Paprika  Courgettes à la Provençale Pommes de Terre aux Épices	Pâté Lorrain Chaud  Salade Verte
<b>Plat du jour n°2</b>					
Sauté de Dinde Purée de Carottes	Haut de Cuisse de Poulet Sauce aigre douce Salsifis au Beurre	Emincé de Dinde Façon Kebab Pommes Sautées Salade Verte		Steak Haché de Bœuf Pommes Paillason*	Aiguillettes de Poulet au Jus Navets Persillés
<b>Fromage et/ou dessert</b>					
Camembert Fruit	Cantal Compote Pomme Banane	Liégeois à la Vanille	Yaourt Nature Sucré Fruit	Coulommiers  Cake Pêche Menthe	Vacherin Coulis de framboises

Menus sous réserve de disponibilité des produits - Les plats sont élaborés en cuisine à partir de produits bruts, sauf mention contraire (\*)



# Le Chef vous propose

pour la semaine du 26 au 31 Août 2019 :

Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30	Samedi 31
<b>Entrée</b>					
Tomate Mozzarella	Rillettes de Canard	Carottes Râpées au Gouda	Risetti à la Tomate	Cubes de Melon aux Griottines	Salade Mimosa
<b>Plat du jour n°1</b>					
Escalope de Dinde à la Franc-comtoise (jambon, emmental)	Tajine de Bœuf	Filet de Hoki Sauce portugaise	Aiguillettes de Poulet au Citron	Tête de Veau Sauce gribiche	Langue de Bœuf Sauce piquante
Petits Pois, Carottes et Pommes de Terre	Semoule	Riz Pilaf	Haricots Beurre et Verts, Flageolets	Pomme Vapeur	Gnocchetti
<b>Plat du jour n°2</b>					
Escalope de Dinde Grillée	Tajine de Bœuf	Foie de Veau Grillé	Aiguillettes de Poulet au Citron	Steak Haché de Bœuf	Normandin de Veau au Jus
Pommes Vapeur	Carottes Parisiennes	Salsifis Persillés	Courgettes Sautées	Tomates Provençales	Brocolis aux Amandes
<b>Fromage et/ou dessert</b>					
Liégeois Glacé au Café	Fromage Blanc et Sucre de Canne	Beignet à la Pomme*	Gâteau d'Anniversaires	Tarte Poires Amandes	Fraises Melba
	Fruit				

Menus sous réserve de disponibilité des produits - Les plats sont élaborés en cuisine à partir de produits bruts, sauf mention contraire (\*)