

















Le Chef vous propose

pour la semaine du 02 au 07 Septembre 2019 :




Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06	Samedi 07
Entrée					
Salade de Betteraves et Radis	Concombres et Tomate Mozzarella	Carottes Râpées Vinaigrette balsamique	Melon	Céleri et Œuf Dur Sauce cocktail	Aspic  au Saumon
Plat du jour n°1					
Escalope de Porc Panée  	Parmentier de Poisson	Tajine de Bœuf 	Langue de Porc Sauce madère 	Emincé de Porc au Curry 	Pâté Lorrain  Sauce échalote 
Purée de Courgettes	Salade Verte	Légumes Couscous et Semoule	Frites	Ratatouille et Blé	Salade Verte
Plat du jour n°2					
Escalope de Porc Grillée 	Omelette Paysanne	Tajine de Bœuf 	Aiguillettes de Poulet Grillées	Emincé de Porc au Curry 	Steak Haché de Bœuf
Purée de Courgettes	Salade Verte	Navets au Jus	Chou Romanesco	Ratatouille	Chou-fleur Persillé
Fromage et/ou dessert					
Edam Fruit	Fromage Blanc et Sucre de Canne 	Fourme d'Ambert  Pomme au Four 	Coupe Liégeoise Glacée au Café	Tarte aux Mûres 	Salade Orange Kiwi 

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 09 au 14 Septembre 2019 :

Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	Samedi 14
Entrée					
Chou Blanc Râpé aux Lardons	Terrine de Tomate Sauce fromage blanc	Galantine de Volaille et Cruautés	Salade de Tomate Vinaigrette miel moutarde à l'ancienne	Taboulé et Concombres	Salade de Gras Double
Plat du jour n°1					
Parmentier Bœuf et Légumes, Lentilles et Purée de Patate Douce	Haut de Cuisse de Poulet Grillée Sauce barbecue Penne	Filet de Hoki Beurre Citronné Haricots Verts, Flageolets et Pommes de Terre Persillés	Boudin aux Pommes Purée	Joue de Bœuf Braisée Petits Pois et Carottes	Filet de Saumon Beurre Blanc Riz Créole Tomates Provençales
Plat du jour n°2					
Foie de Veau Persillé Haricots Plats d'Espagne	Aiguillettes de Poulet Sauce barbecue Choux de Bruxelles	Jambon Blanc Légumes Racines	Quenelles Nature Sauce Nantua Purée de Carottes	Estouffade de Bœuf à la Provençale  Carottes Parisiennes	Steak Haché de Veau Riz Créole Tomates Provençales
Fromage et/ou dessert					
Cône à la Fraise	Brie Fruit	Flan Vanille  Nappé Caramel	Poire au Vin 	Fromage Frais aux Fruits	Ananas  au Kirsch

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 16 au 21 Septembre 2019 :

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	Samedi 21
Entrée					
Salade Niçoise	Coleslaw	Pizza Reine 	Tartare de Tomates aux Herbes	Pastèque et Melon	Aspic au Jambon 
Plat du jour n°1					
Escalope de Porc Panée   Coquillettes	Andouillette Grillée Sauce échalote Pommes Sautées	Rôti de Bœuf au Jus  Crumble de Courgettes au Fromage et Herbes de Provence	Tripes à la Mode de Caen Pomme Vapeur	Filet de Merlu Sauce persane Carottes Persillées	Palette Fumée  Tartiflette
Plat du jour n°2					
Grillade de Porc  Courgettes Sautées	Jambon Blanc Purée d'Épinards	-	Aiguillettes de Poulet au Jus Brocolis aux Amandes	Omelette Paysanne Salade Verte	Palette Fumée  Haricots Verts et Pommes Vapeur
Fromage et/ou dessert					
Crème Dessert Saveur Vanille	Yaourt Panier de Fruits	Mimolette Fruit	Gouda Compote Pomme Banane	Chou à la Vanille 	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 23 au 28 Septembre 2019 :












Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27	Samedi 28
Entrée					
Tomate Mozzarella	Carottes Râpées au Citron	Boullgour en Salade	Soupe à L'Oignon Emmental et Croûtons	Betteraves Vinaigrette	Frisée Mimosa
Plat du jour n°1					
Joue de Bœuf en Sauce Navets au Jus	Pied de Porc Braisé  Haricots Blanc à la Tomate	Pavé de Colin Sauce créole Jardinière de Légumes	Longe ½ Sel  Purée de Patate Douce	Haut de Cuisse de Poulet Sauce provençale Pâtes Torsades	Choucroute Garnie (épaule ½ sel, saucisse fumée) 
Plat du jour n°2					
Emincé de Bœuf au Curry  Semoule	Côte de Porc Braisée  Légumes de Potée	Quiche Lorraine  Jardinière de Légumes	Hachis Parmentier au Thon Salade Verte	Haut de Cuisse de Poulet Sauce provençale Carottes Parisiennes	Epaule ½ Sel et Saucisse Fumée  Pommes Vapeur
Fromage et/ou dessert					
Poire Belle Hélène 	Flan à la Vanille 	Fromage Frais Sucré Fruit	Gâteau d'Anniversaires 	Cantal  Fruit	Ile Blanche 

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 30 Septembre au 05 Octobre 2019 :









Lundi 30	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04	Samedi 05
Entrée					
Salade de Tomate et Concombres Vinaigrette à l'huile de sésame	Taboulé	Céleri Rémoulade	Potage aux Poireaux et Epices	Salade Jurassienne	Aspic et Crudités 
Plat du jour n°1					
Poitrine Fumée Echine Salée  Lentilles	Chipolatas Grillées Purée de Potiron	Emincé de Veau Marengo  Haricots Beurre et Blé	Farfalles à la Bolognaise	Escalope de Porc Panée   Petits Pois Carottes	Bouchée à la Reine Riz Créole
Plat du jour n°2					
Suprême de Merlu Sauce Vierge Riz et Lentilles à l'Indienne	Quenelles Gratinées Courgettes Sautées	Emincé de Veau Marengo  Carottes Persillées	Escalope de Dinde Grillée Fenouil à la Crème	Escalope de Porc au Jus  Purée de Carottes 2/3 1/3	Aiguillettes de Poulet au Jus Tomates Provençales
Fromage et/ou dessert					
Poire  au Caramel	Edam Fruit	Brie Milk Shake au Chocolat 	Petit Suisse aux Fruits Fruit	Cake  aux Pommes	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 Goût du 07 au 12 Octobre 2019 :












Lundi 07 Croatie	Mardi 08 USA	Mercredi 09 Suède	Jeudi 10 Italie	Vendredi 11 Afrique	Samedi 12 Franche Comté
Entrée					
Concombres Vinaigrette à l'huile d'olive	Chiffonnade de Salade et Oignons Frits	Rillettes de Hareng et Poisson Blanc Pain Polaire	Tartine Tomate Fromage Frais Façon Bruschette	Carottes Râpées Vinaigrette au Curry	Crêpe au Comté  Frisée aux Lardons
Plat du jour n°1					
Bœuf Façon Pasticada  Duo de Haricots	Fishburger (poisson pané sauce tartare) Potatoes	Boulettes de Soja Sauce miel cannelle Purée de Légumes	Emincé de Dinde Sauce arrabiata Pâtes Serpentine Mozzarella Râpée	Pain de Poisson à la Patate Douce Sauce Tomate Riz	Jambon à l'Os de «chez Coste»  Pommes Paysannes Cancoillotte
Plat du jour n°2					
Bœuf Façon Pasticada  Ratatouille	Sauté de Dinde au Jus Navets Persillés	Boulettes au Bœuf Purée de Légumes	-	Poulet Yassa Riz	-
Fromage et/ou dessert					
Bûche Mi-chèvre Gâteau Façon Pain d'Epices 	Cheddar Smoothie Pomme Ananas et Sirop d'Erable 	Fromage Frais aux Fruits Fruit	Fromage Blanc  Façon Stracciatella	Yaourt Nature Fruit	Compote de Pomme à la Cannelle  Chouquette au Miel

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 14 au 19 Octobre 2019 :

Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18	Samedi 19
Entrée					
Céleri Rémoulade	Chou Blanc Râpé aux Lardons	Coleslaw	Salade Iceberg Crumble Noisette	Salade de Riz Niçois Vinaigrette à l'Huile de Noix	Salade Niçoise
Plat du jour n°1					
Haut de Cuisse de Poulet Grillé Sauce aigre douce Petits Pois et Boulgour	Torti à la Carbonara	Rôti de Bœuf au Jus  Frites	Potée Lorraine (knack, saucisse fumée) 	Filet Poisson Fumé Beurre Blanc Haricots Verts, Carottes, Navets et Courgettes	Rôti de Porc Façon Marcassin  Choucroute de Rave Pommes Vapeur
Plat du jour n°2					
Haut de Cuisse de Poulet Grillé Sauce aigre douce Fenouil à la Crème	Torti Potiron Carotte Mozzarella	Rôti de Bœuf au Jus  Choux de Bruxelles	Knack et Saucisse Fumée  Pommes Vapeur	Foie de Veau Persillé Haricots Verts, Carottes, Navets et Courgettes	Rôti de Porc Façon Marcassin  Purée
Fromage et/ou dessert					
Flan à la Vanille 	Cantadou Fruit	Chou à la Vanille 	Tarte aux Griottes 	Poire au Vin 	Tartelette à l'Abricot 

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 21 au 26 Octobre 2019 :










Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25	Samedi 26
Entrée					
Potage de Légumes et Vermicelles	Carottes Râpées	Pâté de Volaille et Cornichon	Méli-mélo de Salade Verte Vinaigrette balsamique	Betteraves Vinaigrette	Salade de Gras Double
Plat du jour n°1					
Aiguillettes de Poulet Tandoori Riz Créole	Parmentier de Poisson Blanc et Saumon au Brocolis Salade Verte	Emincé de Veau Sauce barbecue  Epinards en Gratin et Blé	Escalope de Porc Panée   Coquillettes à la Tomate	Bœuf  Strogonoff Semoule	Pavé de Saumon Beurre Blanc Pommes de Terre à l'Etouffée
Plat du jour n°2					
Aiguillettes de Poulet Tandoori Courgettes Sautées	Omelette Paysanne Salade Verte	Emincé de Veau  Sauce barbecue Pommes Sautées	Oufs Durs Gratinés sur Lit de Fine Ratatouille	Bœuf  Strogonoff Endives Meunières	Sauté de Dinde au Jus Poêlée de Légumes Racines
Fromage et/ou dessert					
Emmental Fruit	Paris Brest 	Tomme des Pyrénées Fruit	Flan à la Pistache 	Tarte aux Mûres 	Salade  d'Ananas au Kirsch

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 28 Octobre au 02 Novembre 2019 :

Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi 01	Samedi 02
Entrée					
Friand au Fromage Salade Verte	Velouté de Carotte au Cumin	Pomelos et Sucre	Soupe de Potiron et Croûtons		Salade Hollandaise
Plat du jour n°1					
Boudin aux Pommes Purée	Ragoût de Bœuf à l'Antillaise  Riz Créole	Couscous Garni (poulet, boulette au bœuf)	Escalope de Porc Hollandaise  Carottes Béchamel à la Vache qui Rit	Féfé	Choucroute Garnie (palette, lard) 
Plat du jour n°2					
Pavé de Colin Façon Bouillabaisse Purée de Brocolis	Ragoût de Bœuf à l'Antillaise  Navets Persillés	Poulet Grillé Pâtes au Beurre	Boulettes de Bœuf Sauce catalane Carottes Béchamel à la Vache qui Rit		Palette  et Lard Pommes Vapeur
Fromage et/ou dessert					
Fromage Blanc aux Framboises 	Petit Moulé Ail & Fines Herbes Compote de Pommes	Flan Vanille  Nappé Caramel	Gâteau  d'Anniversaires		Ile Blanche 

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