

SEMAINE DU 30 AOUT AU 5 SEPTEMBRE 2021

LUNDI 30-août						
MARDI 31-août						
MERCREDI 1-sept						
JEUDI 2-sept						
VENDREDI 3-sept						

				Melon (à couper par vos soins)		Tomate vinaigrette
				Emincé de volaille méditerranéenne		Poisson pané
				Sauce méditerranéenne		Sauce tomate
				Riz	70%	Purée ++
				Haricots verts	30%	
				Yaourt sucré		Fromage bûchette à couper par vos soins
				Gâteau au yaourt maison		Fruit



Cuisiné sur place

Légume

Plat végétarien

Nouveauté

Produit issu de l'agriculture biologique

NOM DU CLIENT

Menus à nous retourner avant le MARDI 06 JUILLET 2021

SEMAINE DU 6 AU 12 SEPTEMBRE 2021

LUNDI 06-sept

MARDI 7-sept

MERCREDI 8-sept

JEUDI 9-sept

VENDREDI 10-sept

06-sept	7-sept	8-sept	9-sept	10-sept
Céleri râpé sauce rose	Pastèque	Salade de tomate et maïs	Salade Esau (lentilles, oeuf, tomate, vinaigrette)	Saucisson à l'ail *
Boulettes de bœuf sauce libanaise		Hachis parmentier (plat complet)	Pâtes aux légumes (champignons, petits pois, poireaux) (plat complet végétal)	"+" cornichons"
Sauce libanaise	Cordon bleu de volaille Ketchup			Sauté de porc braisé*
Ratatouille		Salade	Plat complet	Haricots verts 50%
Semoule	Frites			Riz 50%
Fondu Président	Carré de l'est à couper par vos soins	Kiri	Petit moulé nature	Petit moulé ail et fines herbes
Madeleine	Compote pomme	Donut	Fromage blanc fruité	Crème dessert chocolat



Cuisiné sur place **Légume** **Plat végétarien** **Nouveauté** **Produit issu de l'agriculture biologique**

NOM DU CLIENT

Menus à nous retourner avant le **MARDI 06 JUILLET 2021**

SEMAINE DU 13 AU 19 SEPTEMBRE 2021

LUNDI

13-sept

MARDI

14-sept

MERCREDI

15-sept

JEUDI

16-sept

VENDREDI

17-sept

Concombre vinaigrette							Pâté de foie* (à couper par vos soins)	Comichons
Timbale de la mer sauce tomate et basilic			Rôti de porc froid*				Paupiette de veau sauce dijonnaise	
Sauce tomate et basilic		Ketchup	Mayonnaise				Sauce dijonnaise	
Farfalle	++	Potatoes	Penne	50%			Purée	70%
Yaourt aromatisé		Chou-fleur béchamel	Piperade	50%			Carottes	30%
		Gouda en portion	Crème de gruyère				Tomme blanche en portion	
		Plumetis	Géllifié chocolat				Crème dessert vanille	



Cuisiné sur place

Légume

Plat végétarien

Nouveauté

Produit issu de l'agriculture biologique

SEMAINE DU 20 AU 26 SEPTEMBRE 2021



LUNDI

20-sept

MARDI

21-sept

MERCREDI

22-sept

JEUDI

23-sept

VENDREDI

24-sept

				Salade de tomates		Friand au fromage		Terrine de campagne* (à couper par vos soins)		Cornichons
	Carottes râpées vinaigrette									
	Saucisse de francfort	Potée de lentilles au jambon* (plat complet)		Sauté de porc à la moutarde		Coquillettes à la carbonara (plat complet)		(Eufs durs béchamel)		
				Sauce moutarde						
	Trio de légumes (courgettes, carottes, pommes de terre)		 			Plat complet		Brocolis béchamel		30%
				Pomme vapeur	70%			Blé		70%
				Haricots verts	30%					
		Carré de l'est à couper par vos soins		Peit suisse sucré		Fondu Président		Yaourt sucré		
	Kiri					Gâteau maison aux amandes		Compote pomme framboise		
	Beignet au chocolat	Fruit		Fruit						

Cuisiné sur place

Légume

Plat végétarien

Nouveauté

Produit issu de l'agriculture biologique

NOM DU CLIENT

Menus à nous retourner avant le MARDI 06 JUILLET 2021

SEMAINE DU 27 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE 2021

	27-sept	28-sept	29-sept	30-sept	1-oct
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre vinaigrette		Potage	Salade de riz (riz, œuf, tomate)	Tomate	Carottes râpées à l'orange
Escalope de volaille à la forestière	🍷	Saucisse de toulouse	Sauté de porc braisé*	Couscous aux pois chiches (plat végétarien)	Saumonette à la crème
Sauce forestière		Sauce tomate	Sauce jus		Sauce crème
Potatoes	70%	Tortis	Haricots beurre	Plat complet	Courgettes 30%
Haricots verts	30%		Riz	Semoule	Purée 70%
Yaourt sucré		Petit suisse aromatisé	Emmental en portion	Buchette à couper par vos soins	Edam en portion
Mousse au chocolat		Madeleine marbrée chocolat	Fruit	Paris brest	Fruit



NOM DU CLIENT

Menus à nous retourner avant le MARDI 06 JUILLET 2021

SEMAINE DU 4 AU 10 OCTOBRE 2021

LUNDI

4-oct

MARDI

5-oct

MERCREDI

6-oct

JEUDI

7-oct

VENDREDI

8-oct

Salade coleslaw (chou blanc et carottes râpés, mayonnaise)		Friand au fromage	Concombre vinaigrette	Salade de pâtes au surimi	Tomate vinaigrette	
Emincé de poulet au curry			Pizza au fromage	Sauté de porc sauce Normande*	Gratin Dauphinois (plat complet végétal)	
Sauce curry		Paupiette de veau à l'ancienne		Sauce normande		
		Sauce à l'ancienne				
Riz	++	Carottes 30%	Salade		Plat complet	
		Boulgour 70%		Frites		+++
Camembert à couper par vos soins			Fromage bûchette à couper par vos soins		Coulommiers à couper par vos soins	
		Petit suisse aromatisé		Petit moulé nature		
Fruit		Compote de pomme	Pompon	Abricots au sirop		
					Mousse au chocolat	



Cuisiné sur place

Légume

Plat végétarien

Nouveauté

Produit issu de l'agriculture biologique

NOM DU CLIENT

Menus à nous retourner avant le MARDI 06 JUILLET 2021

SEMAINE DU 11 AU 17 OCTOBRE 2021
 SEMAINE DU GOUT : les champignons

	11-oct	12-oct	13-oct	14-oct	15-oct
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mini churros aux oignons		Saucisson à l'ail	Salade jaune (pâtes, œuf, maïs, mayonnaise)	Carottes râpées	Chou-fleur vinaigrette
		Risotto à la crème de champignons (plat complet végétal)	Couscous au poulet (plat complet)	Rôti de bœuf sauce poivre	Moules (décortiquées) à la crème
poisson pané					
Sauce tomate			Sauce tomate basilic		Sauce crème
Spaghetti	++		Mélange de légumes oriental		Frites ++
			Semoule	Purée	
Emmental en portion			Camembert (à couper par vos soins)	Gouda en portion	Fromage blanc sucré
		Petit suisse sucré			
		Fruit		Gâteau au yaourt maison	Compote de pomme
Pêche au sirop			Fruit		



NOM DU CLIENT

Menus à nous retourner avant le MARDI 06 JUILLET 2021

SEMAINE DU 18 AU 24 OCTOBRE 2021

LUNDI

MARDI

19-oct

MERCREDI

20-oct

JEUDI

21-oct

VENDREDI

22-oct

Potage									Salade de blé estivale (blé, tomate, poivrons, huile d'olive, basilic)	
Lasagnes ricotta épinards (plat complet végétal)		Filet de poulet à l'estragon		Beeterraves vinaigrette				Saucisson à l'ail*	+cornichons	
		Sauce estragon		Cordon bleu de volaille				Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)		
Plat complet		Potatoes	+++					Pâté		
Tendre bleu	★	Camembert à couper par vos soins		Frites	+++			Jus		
Mousse chocolat		Pêche au sirop		Fruit				Courgettes à la sauce tomate		30%
				Fondus Président				Farfalle		70%
								Petit suisse sucré		
								Crème dessert caramel		



Cuisiné sur place



Légume



Plat végétarien



Nouveauté

Produit issu de l'agriculture biologique