

# Le menu de la semaine

DU 2 AU 8 SEPTEMBRE 2024

		DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI	2	Radis beurre Rôti de porc, cuisson nuit Flageolets à la provençale Petit-suisse Pêche	Potage de légumes Oeuf poché froid Concombre à la crème Fromage blanc Semoule au caramel
MARDI	3	Salade piémontaise Filet de poulet, sauce soubise Haricots beurre et pâtes Pont-lévêque Glace	Potage de légumes verts Filet de poisson, sauce Dugléré Riz créole Petit-suisse Compote pomme-litchi
MERCREDI	4	Maquereaux à la moutarde Brin de veau, sauce parisienne Pomme de terre sautées et tomates braisées Brebis crème Nectarine	Potage de légumes Tarte courgette et fromage Purée de pomme de terre et brocolis Tomme noire Yaourt fruits
JEUDI	5	Chou-fleur au surimi Saucisse de volaille à l'oignon rouge Légumes cordiales et macaronis Munster Melon	Potage du midi Rosbif, cornichons Macédoine vinaigrette Petit-moulé ail et fines herbes Oeuf au lait
VENDREDI	6	Tomates à la crème Filet de poisson, sauce bretonne Riz pilaf et carottes Saint-Nectaire Fruit de saison	Potage de légumes Jambon Pâtes au cantal râpé Camembert Liégeois pomme-mangue
SAMEDI	7	Saucisson, cornichons Lapin aux girolles Panais et haricots blancs Chavroux Compote de pêche	Potage crécy Pomme de terre, harengs Fromage blanc sur lit de fruits Crème dessert café
DIMANCHE	8	Concombre bulgare Sauté de veau charcutière Légumes à la provençale et pâtes Faisselle Pâtisserie	Potage de légumes Gratin duo de courgettes et jambon Riz basmati Samos Nectarine

# Le menu de la semaine

DU 9 AU 15 SEPTEMBRE 2024

		DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI	9	Concombre à la crème, ciboulette Sauté d'agneau sauce au porto Champignons sautés et semoule Cantal Raisin	Potage de légumes Filet de poisson meunière Riz créole Fromage blanc Flan nappé
MARDI	10	Andouille de vires, cornichons Rôti de dinde, sauce cheddar Lentilles et carottes au jus Petit-suisse Pâtisserie	Crème de céleri Terrine de poulet au citron Pomme röstie Chanteneige Crème dessert au café
MERCREDI	11	Trio de jambon, chou et comté Rosbif maître d'hôtel Pâtes aux champignons Emmental Banane	Potage de légumes Nems Fèves et tomates cerises Tomme noire Liégeois aux fruits
JEUDI	12	Oeuf dur vinaigrette Paëlla poulet Riz, poivrons, petits-pois, moules, chorizo Faisselle Glace	Potage bonne femme Omelette pomme de terre, salade Saint-Nectaire Entremets au chocolat
VENDREDI	13	Salade de pâtes, olives et fromage Colombo de poisson Ratatouille à la provençale Yaourt Fruit de saison	Potage à l'oignon Jambon Purée de pomme de terre et haricots verts Petit-suisse Tapioca au caramel
SAMEDI	14	Terrine de légumes Dinde, sauce Diane Flageolets et potiron Petit-moulé aux noix Flan parisien	Potage de légumes Salade de pomme de terre, thon Tartare ail et fines herbes Prune
DIMANCHE	15	Haricots verts et gésiers confits Sauté de veau Lyonnaise Tomates provençales et pommes grenailles Brie Salade de fruits à l'orange	Velouté de chou-fleur Gratin de pâtes et lardons Riz créole Fromage blanc Tapioca vanille

# Le menu de la semaine

DU 16 AU 22 SEPTEMBRE 2024

		DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI	16	Sardine, beurre citron Andouillette aux oignons Purée de pomme de terre, côtes de bettes Cantafrais Raisin	Potage de légumes Tarte à l'oignon et lard Brebis crème Danette praliné
MARDI	17	Crème de foie Poulet rôti Pomme de terre et courgette sautées Camembert Pâtisserie	Potage de légumes verts Quenelles de brochet aux herbes Riz créole Kiri Compote de pêche
MERCREDI	18	Macédoine thon, vinaigrette Rosbif, sauce échalotes Flageolets et jeunes carottes Tomme noire Melon	Potage de légumes Quiche au fromage et patates douces Gouda Liégeois au chocolat
JEUDI	19	Salade Lochoise Poitrine de porc, sauce soja Petits pois à la Française Edam Banane	Potage de légumes Pizza aux légumes, Salade Crème de gruyère Yaourt aux fruits
VENDREDI	20	Cervelas à la Lyonnaise Filet de poisson, sauce meunière Riz Pilaf Saint-Paulin Glace	Potage de tomates Omelette au lard et oignons Fromage blanc bio Semoule, coulis d'abricots
SAMEDI	21	Salade verte, volaille et fromage Sauté de veau, sauce madère Légumes quatre saisons Chavroux Chou Tropézien vanille-framboise	Crème de volaille Pâtes carbonara, jambon Petit-suisse Poire cuite au vin
DIMANCHE	22	Méli-mélo cinq légumes Sauté de lapin marengo Semoule et légumes du soleil Coulommiers Fruit de saison	Potage de légumes Gratin de pomme de terre et volaille Yaourt bio Crème caramel beurre salé

# Le menu de la semaine

DU 23 AU 29 SEPTEMBRE 2024

	DÉJEUNER	DÎNER
<b>LUNDI 23</b>	Sardine au citron Saucisse de campagne, sauce moutarde Haricots verts et macaronis Camembert Pêche	Potage de légumes Feuilleté chèvre Riz créole Gouda Entremets à la vanille
<b>MARDI 24</b>	Rillettes, cornichons Poulet rôti Légumes grillés et semoule Petit-suisse Pâtisserie	Crème de courgettes Filet de poisson ravigote Macédoine de légumes Carré frais Compote de pêche
<b>MERCREDI 25</b>	Lentilles au cantal Rosbif, sauce béarnaise Aubergines et pomme de terre sautées Tomme noire Fruit de saison	Potage de légumes Grillardin fromage, mozzarella Faisselle Crème dessert au chocolat
<b>JEUDI 26</b>	Salade de melon Poitrine de porc, forestière Flageolets et jeunes carottes Cantal Glace	Crème de volaille Salade de pâtes, volaille et tomates Fromage blanc Liégeois café
<b>VENDREDI 27</b>	Terrine de campagne Filet de poisson, crème de poivron Epinards en branche et pomme de terre vapeur Saint-Nectaire Nectarine	Potage de légumes Tarte fromage blanc, épinards Salade Petit-suisse Salade d'agrumes à l'orange
<b>SAMEDI 28</b>	Tomate mozzarella Rôti de veau, jus court Coquillettes au pesto Tartare ail et fines herbes Ile flottante	Potage crécy Quiche courgettes ricotta Petit-suisse Riz au lait, coulis de fraise
<b>DIMANCHE 29</b>	Salade Strasbourgeoise Lapin, sauce banquière Petits pois printaniers aux herbes Selles-sur-cher Crème dessert au caramel	Potage de légumes Riz pilaf au lard Kiri Compote de poire