

Semaine du 31 Août au 02 Septembre 2016

LUNDI

Hors d'oeuvre

Le Plat

La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

MARDI

JEUDI REPAS BIO

on (selon approvisionnement)

Aiguillette de poulet, sauce
chasseur

Pâtes

Camembert

Muffin

VENDREDI

Saucisson à l'ail (#)

Ballotine de volaille

Dos de colin, sauce florentine et
tomates cerises

Purée de brocolis

Fondu Président

Pont l'Evêque

Compote de pommes

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

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Cuisine évolutive

Semaine du 05 au 09 Septembre 2016

LUNDI REPAS BIO

-  Hors d'oeuvre
-  Le Plat
-  La Garniture
-  Le Produit laitier
- Le Dessert

-  Pamplemousse
- ***
- Poulet rôti
- ***
- Petit pois, carottes
- ***
- Brie
-  Abricot

MARDI

- Betteraves vinaigrette
- Salade américaine
- ***
- Parmentier de Jambon (#)
- Parmentier de volaille
- ***
- Cœur de Neufchatel
- Emmental
- Sablé des fiandres

JEUDI

-  (selon approvisionnement)
- ***
- Saucisse knack (#)
- ***
- Frites
- ***
- Cantafrais
- Tome noire
- Compote de pommes, banane

VENDREDI

-  Concombre vinaigrette
- ***
- Tomate farcie au bœuf 
- Riz
- ***
- Edam
- Mimolette
-  Gâteau 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
PREPARATION ET ELABORATION 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 12 au 16 Septembre 2016

LUNDI



Carottes râpées

Œufs mayonnaise

Escalope de volaille, sauce Napolitaine

Coquillettes

Edam

Emmental

Compote pomme coing

Hors d'oeuvre

Le Plat

La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

MARDI REPAS BIO

Macédoine mayonnaise

Tajine de boulettes de bœuf



Semoule

Camembert



Fruit de saison



on (selon approvisionnement)

Sauté de porc à la dijonnaise

Riz

Yaourt sucré

Yaourt aromatisé

Gâteau basque

VENDREDI

Salade tzatziki *

Poisson pané

Purée

Vache qui rit

Tome blanche

Crème dessert vanille

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
RESTAURATION 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 19 au 23 Septembre 2016

LUNDI

Hors d'oeuvre

Le Plat

La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Salade piémontaise
Betteraves vinaigrette

Cordon bleu

Carottes paysannes, duo de
fleurettes

Haricots blancs

Mimolette

Saint Nectaire

Compote de pommes

MARDI REPAS BIO

Poisson (selon approvisionnement)

Steak haché

Pâtes

Brie

Nappé caramel

JEUDI LA PICARDIE

Salade picarde (Iceberg, croûtons,
fromage et œuf dur)

Carbonade de Bœuf

Frites

Bûchette

Rondelé nature

Cake aux pommes

VENDREDI

Pâté de campagne (#)

Boulettes de poisson, coulis
crustacés

Semoule

Yaourt sucré

Yaourt aromatisé

Raisins

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
RESTAURANT ET CUISINE DE BIÈRE

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 26 au 30 Septembre 2016

LUNDI

Hors d'oeuvre

Le Plat

La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Cervelas (#)

Ballotine de volaille

Mijoté de langue de bœuf, sauce piquanté



Haricots verts / Bié

Camembert

Gouda

Cocktail de fruits

MARDI

Terrine de poisson mayonnaise

Salade Indienne*

Saucisse de Toulouse (#)

Saucisse de volaille

Lentilles

Yaourt nature

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

JEUDI REPAS BIO

Concombre vinaigrette

Hachis parmentier



Yaourt sucré

Compote

VENDREDI

Taboulé

Salade de haricots verts niçoise

Beignet de calamars

Poêlée de ratatouille / Riz

Suisse sucré

Suisse aromatisé

Banane



**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

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Semaine du 03 au 07 Octobre 2016

LUNDI

- Hors d'oeuvre
- Le Plat
- La Garniture
- Le Produit laitier
- Le Dessert

Carottes râpées
Poireaux vinaigrette

Jambon grillé, sauce tomate (#)

Jambon de dinde

Frites

Edam

Pyrénées

Pomme

MARDI REPAS BIO

Salade Coleslaw*

Steak haché, sauce mère



Petit pois, carottes

Bûchette

Fromage blanc

JEUDI

Concombre vinaigrette
Salade de lentilles aux légumes

Couscous (plat complet)

Semoule

Brie

Yaourt aromatisé

Compote pommes / cassis

VENDREDI

Tomates vinaigrette
Salade américaine *

Dos de colin, sauce safranée

Beignet de brocolis

Fondue président

Yaourt sucré

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
DÉPARTEMENT DE LA SEINE-SAINT-DENIS

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

-  Hors d'oeuvre
-  Le Plat
-  La Garniture
-  Le Produit laitier
-  Le Dessert

Salade des champs*
Museau vinaigrette (#)

Gratin de macaronis au jambon
Gratin de macaronis à la volaille

Bûchette
Cœur de Neufchâtel
Liégeois Vanille

**MARDI LA
NORMANDIE**

 Carottes aux pommes

Mijoté de volaille, Vallée d'Auge

Pommes Rôty

Suisse aromatisé

Suisse sucré

 Tarte normande aux pommes

JEUDI REPAS BIO

 Concombres vinaigrette

Boulettes de bœuf, sauce chasseur



Riz

Camembert

 Raisins

VENDREDI

 Cake aux fromages

Poisson pané

Purée de potiron

Yaourt aromatisé

Yaourt sucré

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 FOURNISON 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

Carottes râpées

Sauté de dinde sucré salé

Haricots verts

Gouda

Compote

MARDI

Pâté de foie (#)

Rôti de porc, sauce charcutière

Rôti de volaille, sauce charcutière

Lentilles

Tome blanche

Brie

Sablé des Flandres (biscuits)

JEUDI

VENDREDI

Hors d'oeuvre

Le Plat

La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert



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 DÉLICIEUSE SAISON DE NOUVEAU

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

JEUDI

VENDREDI

 Hors d'oeuvre			Pamplemousse	Pâté de foie (#)
 Le Plat			*** Sauté de dinde marengo	*** Tajine de poisson
 La Garniture			Pâtes	Beignet de brocolis
 Le Produit laitier			*** Bûchette	*** Saint Paulin
 Le Dessert			Poire	Gouda 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 STRAS

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

JEUDI

VENDREDI

	 Carottes râpées	potage au potiron	Crêpe au fromage	
Hors d'oeuvre	***	***	***	
	Tandoori de volaille	Choucroute de la mer	Paupiette de veau provençale	
Le Plat				FERIE
	Pommes rissolées	***	Purée	ARMISTICE
La Garniture	***	***	***	
Le Produit laitier	Tome	Yaourt pulvé	Camembert	
	Compote	Yaourt sucré	Rondelé ail et fines herbes	
Le Dessert		Eclair au chocolat	 Orange	



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

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.


Cuisine évolutive
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE PÊTES