



Menu du 02 au 13 Septembre 2019



Lundi

Melon
Hachis parmentier
(Plat complet)
Camembert
Cocktail de fruits

02

Mardi

Carottes râpées vinaigrette
Sauté de porc à l'ancienne /
lentilles
Petit suisse aromatisé
Crêpe fourrée chocolat

03

Jeudi

Tomate entière
Emincé de volaille façon fajitas
Yaourt sucré
Tranche de quatre-quarts

05

Vendredi

Taboulé oriental
Beignets de calamars sauce
cocktail / Coquillettes
Coulommiers
Compote de pomme

06



Cuisine du Chef



Céleri râpé sauce rose
Emincé de volaille basquaise /
Epinards
Petit suisse aromatisé
Madeleine

09

Tomate entière
Emincé de bœuf aux oignons
/ Semoule
Yaourt sucré
Fruit

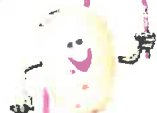
10

Concombres à la menthe
Coquillettes au jambon
(Plat complet)
Petit suisse sucré
Mousse au chocolat

12

Saucisson à l'ail fumé
Poisson pané sauce tartare /
Pommes sautées
Cantafrais
Riz au lait maison

13



Menu du 16. au 27. Septembre 2019

Lundi

Pommes de terre vinaigrette
Cordon bleu de volaille / Blé
P'tit Louis Tartine
Compote de pommes

16

Mardi

Salade de tomates -
mozzarella
Rôti de bœuf / Brocolis
Fromage bâchette
Mousse au chocolat

17

Jeudi

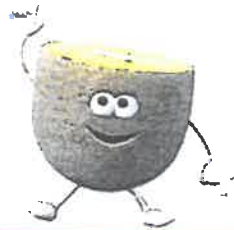
Salade verte
Gratin de chou-fleur au
jambon (Plat complet)
Yaourt sucré
Biscuit fourré chocolat

19

Vendredi

Salade croquante
Cœur de colin, crevettes &
basilic / Penne
Fondu Président
Fruit

20



Cuisine du Chef



Salade jaune
Saucisse de Strasbourg /
Semoule
Yaourt sucré de la Ferme
des Peupliers

23

Céleri mayonnaise
Brandade de poisson
(Plat complet)
Petit Duisse aromatisé
Fruit

24

Chou-fleur sauce cocktail
Tomate farcie / Riz
Pont l'Evêque AOP
Ananas au sirop

26

Promenade en forêt avec les chiens

Carottes râpées aux noix
Aiguillette de poulet
forestière / Torti
Gouda
Moelleux maison aux mûres

27

Menu du 30 septembre au 11 octobre 2019

Lundi

Potage à la tomate
Quiche Lorraine / Pommes
sautées
Fondu Président
Compote de pommes

30

Mardi

Concombre et tomate
Boulettes de boeuf aux
légumes / Penne
Camembert
Madeleine

01

Jeudi

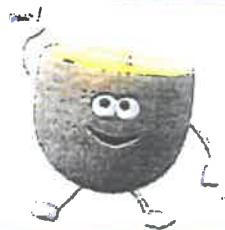
Crêpe aux champignons
Cassoulet (Plat complet)
Saint Paulin
Fruit

03

Vendredi

Taboulé
Colin meunière / Courgettes
Petit moulé nature
Crêpe au chocolat

04



Cuisine du Chef



Macédoine mayonnaise
Accras de morue-mayonnaise
curry / Potatoes
Pointe de Brie
Madeleine

07

Potage à la citrouille
Aiguillettes de poulet au
paprika / Chou-fleur
Camembert
Yaourt aromatisé


08

Salade coleslaw
Torti bolognaise à l'origan
Yaourt en seau de la ferme du
Coudray

10

Salade de tomates au basilic
Cœur de colin crème de
persil / Epinards
Gâteau maison ananas et
quatre épices

11



Menu du 14 au 18 Octobre 2019



Lundi

Soupe potagère de légumes
Raviolis (Plat complet)
Camembert
Mousse au chocolat

14

Mardi

Tomate entière
Bœuf bourguignon /
Carottes
Neufchâtel AOP
Madeleine

15

Jeudi

Chou rouge vinaigrette
Parmentier de lentilles
(Plat complet sans viande)
Yaourt sucré
Fruit

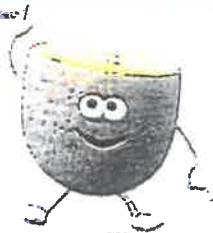
17

Vendredi

En attendant Halloween

Potage Crécy
Meuble à la crème de curry /
Frites
Pont L'Evêque AOP
Moelleux maison à la
citrouille

18



Cuisine du Chef



BONNES VACANCES