

MENU

SEMAINE DU :

lundi 31 août

au

vendredi 4 septembre



lundi 31 août



mardi 1 septembre

MELON / PASTÈQUE

ESCALOPE DE DINDE (VF)

COQUILLETES

PECHE MELBA



mercredi 2 septembre

TOMATE FETA

CROQUE MONSIEUR

SALADE BATAVIA

FROMAGE BLANC

FRUITS



jeudi 3 septembre

CAROTTES / CONCOMBRES

FONDU

FRITES

SALADE

FRUITS



vendredi 4 septembre

PIEMONTAISE / SALADE DE PATES

FISH AND CHIPS

HARICOTS VERTS

FROMAGE

FRUITS



VF = viande française
UE = viande issue de l'union européenne

Bio



Local



Fait maison



vegetarien



Salade et fruits tous les jours

La quantité de pain est à adapter en fonction de la présence ou non de féculents

Le Principal,

L'Adjointe-gestionnaire,

La cheffe de cuisine,

L'Infirmière,

J-L FLEURY SIMONPIETRI,

S LEMONNIER,

A CONORT,

C GALATEAU,

Tout aléa de livraison peut nous amener à modifier le menu. Merci pour votre compréhension.

Ces repas sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants : gluten, Crustacés, Oeuf, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), Lupin, Mollusques.

Les commensaux (personnels de l'établissement et hôtes de passage) souhaitant connaître les allergènes éventuellement contenus dans le menu du jour peuvent s'adresser à l'équipe de cuisine.

MENU

SEMAINE DU :

lundi 7 septembre

au

vendredi 11 septembre



lundi 7 septembre

CHEVRE CHAUD

STEACK HACHE (VF)

PETITS POIS CAROTTES

YAOURTS AUX FRUITS



mardi 8 septembre

SALADE DE MELON

DOS DE COLIN SAUCE POIVRONS ROUGES (VF)

POMMES DE TERRE VAPEUR



CRUMBLE AUX POMMES



mercredi 9 septembre

V

RADIS / SURIMI

PIZZA FROMAGE

SALADE BATAVIA



SALADE DE FRUITS

FRUITS



jeudi 10 septembre

SALADE COMPOSEE



ROTI DE PORC (VF)

PATES

FROMAGE



FRUITS



vendredi 11 septembre

JAMBON BLANC / MACEDOINE

POULET BASQUAISE (VF)

SEMOULE

YAOURTS



FRUITS

VF = viande française

UE = viande issue de l'union européenne

Bio



Local



Fait maison



vegetarien

V

Salade et fruits tous les jours

La quantité de pain est à adapter en fonction de la présence ou non de féculents

Le Principal,

L'Adjointe-gestionnaire,

La cheffe de cuisine,

L'Infirmière,

J-L FLEURY SIMONPIETRI,

S LEMONNIER,

A CONORT,

C GALATEAU,

Tout aléa de livraison peut nous amener à modifier le menu. Merci pour votre compréhension.

Ces repas sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants : gluten, Crustacés, Oeuf, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2), Lupin, Mollusques.

Les commensaux (personnels de l'établissement et hôtes de passage) souhaitant connaître les allergènes éventuellement contenus dans le menu du jour peuvent s'adresser à l'équipe de cuisine.

MENU

SEMAINE DU : **lundi 14 septembre** au **vendredi 18 septembre**

 **lundi 14 septembre**

BETTERAVES ROUGES / ŒUFS DURS 

BLANQUETTE DE DINDE (VF) 

RIZ

YAOURTS N S 

FRUITS

 **mardi 15 septembre**

MELON / PASTÈQUE

COTES DE PORC (VF)

CRUMBLE DE LEGUMES

FROMAGE

FRUITS

 **mercredi 16 septembre** 

TOMATE MOZZA

PÂTE POMME DE TERRE 

SALADE BATAVIA 

YAOURTS AUX FRUITS 

 **jeudi 17 septembre**

SALADE COLESLAW / TABOULE 

BŒUF BOURGUIGNON 

CAROTTES

GÂTEAU AU CHOCOLAT / CRÈME ANGLAISE

FRUITS

 **vendredi 18 septembre**

RADIS / POMELOS

FILET DE LIEU

PÂTES

FROMAGE

FRUITS

VF = viande française
UE = viande issue de l'union européenne

Bio 

Local 

Fait maison 

végétarien 

Salade et fruits tous les jours

La quantité de pain est à adapter en fonction de la présence ou non de féculents

Le Principal,

L'Adjointe-gestionnaire,

La cheffe de cuisine,

L'Infirmière,

J-L FLEURY SIMONPIETRI,

S LEMONNIER,

A CONORT,

C GALATEAU,

Tout aléa de livraison peut nous amener à modifier le menu. Merci pour votre compréhension.

Ces repas sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants : gluten, Crustacés, Oeuf, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), Lupin, Mollusques.

Les commensaux (personnels de l'établissement et hôtes de passage) souhaitant connaître les allergènes éventuellement contenus dans le menu du jour peuvent s'adresser à l'équipe de cuisine.

MENU

SEMAINE DU :

lundi 21 septembre

au

vendredi 25 septembre



lundi 21 septembre

**SALADE DE RIZ / POMME DE
TERRE CERVELAS**

PAUPIETTES DE DINDE (VF)

HARICOTS BEURRE

CREME DESSERT LES 2 VACHES

FRUITS



mardi 22 septembre

TOMATES

MOULES

FRITES

FROMAGE

FRUITS



mercredi 23 septembre

CHOUX CHINOIS / MACEDOINE

BOULETTES DE BŒUF (VF)

GRATIN DE COURGETTES

PETITS SUISSES AUX FRUITS



jeudi 24 septembre

ROSETTE / SALAMI

SAUCISSES MERGUEZ

LENTILLES

FROMAGE

FRUITS



vendredi 25 septembre



RADIS / POMELOS

CHILI SIN CARNE

RIZ

COMPOTE

VF = viande française

UE = viande issue de l'union européenne

Bio



Local



Fait maison



vegetarien



Salade et fruits tous les jours

*La quantité de pain est à adapter en
fonction de la présence ou non de
féculents*

Le Principal,

L'Adjointe-gestionnaire,

La cheffe de cuisine,

L'Infirmière,

J-L FLEURY SIMONPIETRI,

S LEMONNIER,

A CONORT,

C GALATEAU,

Tout aléa de livraison peut nous amener à modifier le menu. Merci pour votre compréhension.

Ces repas sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants : gluten, Crustacés, Oeuf, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2), Lupin, Mollusques.

Les commensaux (personnels de l'établissement et hôtes de passage) souhaitant connaître les allergènes éventuellement contenus dans le menu du jour peuvent s'adresser à l'équipe de cuisine.

MENU

SEMAINE DU :

lundi 28 septembre

au

vendredi 2 octobre



lundi 28 septembre

VELOUTE POTIMARON



SAUTE DE PORC



(VF)

CHOUX ROMANESCO



MOUSSE CHOCOLAT

FRUITS



mardi 29 septembre

CONCOMBRE FETA / ŒUFS DURS



SAUMON SAUCE OSEILLE

RIZ

FLAN CAMEL

FRUITS



mercredi 30 septembre

MOUSSE DE CANARD/ RILLETES

EMINCE DE DINDE

(VF)

PATES

FROMAGE

FRUITS



jeudi 1 octobre

MAQUEREAUX / SARDINES

STEACKS HACHE

GRATIN CHOUX FLEURS

FROMAGE

FRUITS



vendredi 2 octobre



TABOULE / TOMATES

FEUILLETE FROMAGE

HARICOTS VERTS

YAOURTS



FRUITS

VF = viande française

UE = viande issue de l'union européenne

Bio



Local



Fait maison



vegetarien



Salade et fruits tous les jours

La quantité de pain est à adapter en fonction de la présence ou non de féculents

Le Principal,

L'Adjointe-gestionnaire,

La cheffe de cuisine,

L'Infirmière,

J-L FLEURY SIMONPIETRI,

S LEMONNIER,

A CONORT,

C GALATEAU,

Tout aléa de livraison peut nous amener à modifier le menu. Merci pour votre compréhension.

Ces repas sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants : gluten, Crustacés, Oeuf, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2), Lupin, Mollusques.

Les commensaux (personnels de l'établissement et hôtes de passage) souhaitant connaître les allergènes éventuellement contenus dans le menu du jour peuvent s'adresser à l'équipe de cuisine.

MENU

SEMAINE DU :

lundi 5 octobre

au

vendredi 9 octobre



lundi 5 octobre

VELOUTE COURGETTES



FINCE DE POULET AU CIDRE (VF)

POMME DE TERRE RISSOLEES

GLACES

FRUITS



mardi 6 octobre

RADIS / POMELOS

SPAGHETTIS BOLOGNAISE (VF)

SALADE BATAVIA

FROMAGE

FRUITS



mercredi 7 octobre

CREVELAS VINAIGRETTE

PEPITES POISSON

HARICOTS BEURRE



LIEGEOIS

FRUITS



jeudi 8 octobre

PIEMONTAISE / CHOUX A
L'EMMENTAL

PETIT SALE



LENTILLES



YAOURTS AUX FRUITS

FRUITS



vendredi 9 octobre



CHAMPIGNONS A LA GREQUE/
CONCOMBRE

CRUMBLE DE LEGUMES



RIZ

FROMAGE

COMPOTE

VF = viande française

UE = viande issue de l'union européenne

Bio



Local



Fait maison



vegetarien



Salade et fruits tous les jours

La quantité de pain est à adapter en fonction de la présence ou non de féculents

Le Principal,

L'Adjointe-gestionnaire,

La cheffe de cuisine,

L'Infirmière,

J-L FLEURY SIMONPIETRI,

S LEMONNIER,

A CONORT,

C GALATEAU,

Tout aléa de livraison peut nous amener à modifier le menu. Merci pour votre compréhension.

Ces repas sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants : gluten, Crustacés, Oeuf, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2), Lupin, Mollusques.

Les commensaux (personnels de l'établissement et hôtes de passage) souhaitant connaître les allergènes éventuellement contenus dans le menu du jour peuvent s'adresser à l'équipe de cuisine.

MENU

SEMAINE DU :

lundi 12 octobre

au

vendredi 16 octobre



lundi 12 octobre

POMME DE TERRE AU THON /
SALADE DE PATES



ESCALOPE DE DINDE (VF)

POMME DE TERRE RISSOLEES

GLACES

FRUITS



mardi 13 octobre

JAMDON CRU / ROSETTE

FILET DE LIEU SAUCE DIEPPOISE

CŒUR DE BLE

FROMAGE

FRUITS



mercredi 14 octobre



MACEDOINE / ŒUFS POCES

QUICHE AU FROMAGE

SALADE BATAVIA

CREME DESSERT

FRUITS



jeudi 15 octobre

SALADE DE LA MER / SALADE
ITALIENNE

BŒUF GOULASH



SEMOULE

PECHE MELBA /POIRE
CHOCOLAT



vendredi 16 octobre

SOUPE DE VERMICELLE

RAVIOLIS / CASSOULET

SALADE

FROMAGE

DESSERT

VF = viande française
UE = viande issue de l'union européenne

Bio



Local



Fait maison



vegetarien



Salade et fruits tous les jours

*La quantité de pain est à adapter en
fonction de la présence ou non de
féculents*

Le Principal,

L'Adjointe-gestionnaire,

La cheffe de cuisine,

L'Infirmière,

J-L FLEURY SIMONPIETRI,

S LEMONNIER,

A CONORT,

C GALATEAU,

Tout aléa de livraison peut nous amener à modifier le menu. Merci pour votre compréhension.

Ces repas sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants : gluten, Crustacés, Oeuf, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), Lupin, Mollusques.

Les commensaux (personnels de l'établissement et hôtes de passage) souhaitant connaître les allergènes éventuellement contenus dans le menu du jour peuvent s'adresser à l'équipe de cuisine.