






Semaine du 23 au 27 septembre 2019

Semaine du 23 au 27 septembre 2019		LUNDI Menu "Aux saveurs d'automne"	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
<div>Entrées</div> <div></div> <div>Fraîcheurs</div> <div>Salad'Bar</div>	Pâtisserie salée		TARTE AU FROMAGE	ASSORTIMENT D'ENTREES	PIZZA		
	Charcuterie/poisson/œuf	TERRINE DE LAPIN AUX NOISSETTES					ROSETTE ET CORNICHONS
	Féculents	SALADE DE RIZ AUTOMNALE	SALADE PIEMONTAISE			SALADE DE LENTILLES AU CERVELAS	SALADE COCKTAIL (pâtes, surimi, pamplemousse, sauce cocktail)
	Crudités / Cuidités	CHOU BLANC AUX RAISINS SECS	CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE			COURGETTES REMOULADE	POMELO AU SUCRE
	Crudités / Cuidités	BETTERAVES ROUGES AUX CROÛTONS ET DES DE BREBIS	CELERI RÂPE AUX POMMES			VELOUTE DE PANAIS	MACEDOINE DE LEGUMES
Plat	Plat du jour 1	GRATIN DE PENNES, BUTTERNUT, LARDONS ET FROMAGE	SAUCISSE FUMEE	STEAK HACHE SAUCE POIVRE	EMINCE DE DINDE A L'ITALIENNE (poivrons, basilic)	SAUTE DE PORC (VPF, local) A LA NORMANDE 	
	Plat du jour 2	POISSON A LA BORDELAISE	FILET DE LIEU AUX QUATRES EPICES	DOS DE COLIN SAUCE DIEPPOISE	FILET DE POISSON AUX AGRUMES	COLIN EN CROÛTE D'HERBES	
Garniture	Féculents	PENNES	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	Frites	SEMOULE	POMMES AU FOUR (locales)	
	Légumes verts	PUREE DE POTRION	GRATIN DE COURGETTES	PETITS POIS CAROTTES	CAROTTES RONDELLES	HARICOTS BEURRE	
Fromages ou laitages	Fromage 1	EMMENTAL	EDAM	ASSORTIMENT DE FROMAGES	SAINT-PAULIN	MIMOLETTE	
	Fromage 2	BÛCHE DE CHEVRE	COULOMMIERS		CAMEMBERT	BRIE	
	Fromage en portion	PETIT COTENTIN	VACHE QUI RIT		BRESSE BLEU	TARTARE	
	Laitage du jour	ASSORTIMENT DE LAITAGES (fromages blancs, yaourts, petits suisses natures, aromatisés, aux fruits...)					
Desserts	Pâtisserie du jour	TARTE AUX POMMES ET A LA CANNELLE 	CHOU A LA CREME	ASSORTIMENT DE DESSERTS	BROWNIE	TARTE AMANDES-FRAMBOISES	
	Dessert lacté individuel	MOUSSE AU CHOCOLAT A L'ORANGE	CREME AUX ŒUFS		MOUSSE COCO	CREME DESSERT CARAMEL	
	Fruit cuit	COMPOTE DE POIRES AUX EPICES	PÊCHES ET ABRICOTS AU SIROP		POIRE A L'ANGLAISE (poires au sirop et crème anglaise)	COMPOTE DE POMMES 	
	Fruit cru préparé	RAISIN	SALADE BANANE-KIWI		ANANAS FRAIS	SALADE DE FRUITS	
	Fruit de saison au choix	CORBEILLE DE FRUITS FRAIS					



LES FRUITS ET LEGUMES
ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS

L'invité de la semaine:
LA POMME

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."

-  PREPARE PAR LE CHEF
-  PRODUIT LOCAL
-  PRODUIT FRAIS
-  NOUVELLE RECETTE