

Menu Hyposodé du 21 septembre au 27 septembre

Tous nos menus sont également proposés sans porc

Lun. 21 sep.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Concombre & maïs persillés s/sel CUISSE DE CANETTE AU JUS s/sel Riz créole s/sel Edam s/sel Compote pomme-framboise Yaourt nature	Potage Champignons s/sel Betteraves cuites persillées s/sel STEAK HACHE DE VEAU SAUCE AIGRE D... Haricots plats s/sel Fromage frais gourmand Pomme de saison
Mar. 22 sep.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Chou blanc râpé à la ciboulette s/sel STEAK HACHE DE BOEUF SAUCE AU POI... Poêlée campagnarde s/sel Yaourt brassé Tarte au chocolat Yaourt nature	Potage Andalouse s/sel OEuf dur mayonnaise s/sel FILET DE HOKI SAUCE CURRY s/sel Pommes vapeur s/sel Gouda s/sel Prunes Compote pomme-abricot
Mer. 23 sep.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Tomates à la ciboulette s/sel FILET DE COLIN SAUCE COLOMBO s/sel Boulgour aux petits légumes s/sel Fromage frais gourmand Orange Yaourt nature	Potage Crécy s/sel OEuf dur mayonnaise s/sel ESCALOPE DE DINDE AU JUS s/sel Fondue de poireaux à la crème s/sel Faisselle Eclair au café Compote pomme-framboise
Jeu. 24 sep.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Taboulé s/sel STEAK HACHE DE BOEUF SAUCE FORES... Brocolis s/sel Yaourt nature Banane	Potage Julienne s/sel Radis s/sel CUISSE DE CANETTE SAUCE TOMATE s/... Purée s/sel Yaourt brassé Compote pomme-ananas
Ven. 25 sep.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Mousse de légumes s/sel ROTI DE DINDE SAUCE CHARCUTIERE s.. Coquillettes s/sel Faisselle Miroir Cacao Yaourt nature	Potage Poireaux Pommes de terre s/sel Carottes râpées persillées s/sel OEUFS BROUILLES AUX OIGNONS s/sel Courgettes à la provençale s/sel Gouda s/sel Brunoise de fruits Compote pomme-coing
Sam. 26 sep.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Mousse de légumes s/sel ROTI DE DINDE SAUCE CHARCUTIERE s.. Coquillettes s/sel Faisselle Raisin Yaourt nature	Potage Poireaux Pommes de terre s/sel Carottes râpées persillées s/sel OEUFS BROUILLES AUX OIGNONS s/sel Courgettes à la provençale s/sel Gouda s/sel Riz au lait nappé caramel
Dim. 27 sep.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Concombre tzatziki s/sel STEAK HACHE DE VEAU AU JUS s/sel Lentilles (végétarien) s/sel Saint Paulin s/sel Crème dessert chocolat	Potage Esaü s/sel Salade de pâtes à l'italienne s/sel FILET DE COLIN SAUCE POULETTE s/sel Epinards à la béchamel s/sel Yaourt nature Pomme de saison Compote de pomme

CARTE DE REMPLACEMENT

Filet de colin sauce Homardine & Purée s/sel
 Steak haché de bœuf au jus & Haricots verts aux oignons s/sel

* contient du porc

Menu Hyposodé du 28 septembre au 4 octobre

Tous nos menus sont également proposés sans porc

Lun. 28 sep.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Fenouil râpé à l'aneth s/sel FILET DE POULET SAUCE AUX EPICES s... Pommes vapeur s/sel Yaourt bifidus Liégeois vanille Yaourt nature	Potage Céleri s/sel Petits pois à la menthe s/sel EMINCE DE PORC SAUCE CHINOISE s/s... Légumes piperade s/sel Yaourt brassé Prunes Compote pomme-fraise
Mar. 29 sep.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	endives crues émincées aux herbes s/sel SAUTE DE BOEUF SAUCE PROVENCALE ... Blé aux herbes s/sel Yaourt nature Tarte aux pommes	Potage Paysan s/sel Macédoine mayonnaise s/sel FILET DE MERLU SAUCE ARMORICAINE... Haricots beurre s/sel Fromage blanc Kiwi Compote pomme-banane
Mer. 30 sep.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Betteraves cuites à l'estragon s/sel STEAK HACHE DE BOEUF SAUCE MIRON... Riz créole s/sel Yaourt brassé Poire Yaourt nature	Potage Tous légumes s/sel Radis s/sel FILET DE COLIN SAUCE AIOLI s/sel Chou-fleur persillé s/sel Fromage blanc Yaourt aux fruits Compote de poire
Jeu. 01 oct.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Mousse de poisson s/sel EMINCE DE PORC JUS AUX HERBES s/s... Torti s/sel Yaourt nature Raisin	Potage Choisy s/sel Tomates au basilic s/sel OMELETTE AUX OIGNONS s/sel Epinards s/sel Saint Paulin s/sel Semoule au lait nappée caramel Compote pomme-fraise
Ven. 02 oct.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Segments de pamplemousse s/sel FRICASSEE DE VOLAILLE s/sel Poêlée Occitane s/sel Fromage blanc nature Pomme de saison Yaourt nature	Potage Parisien s/sel Coleslaw persil s/sel STEAK HACHE DE BOEUF SAUCE BRUNE... Haricots verts s/sel Faisselle Miroir cacao
Sam. 03 oct.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Segments de pamplemousse s/sel FRICASSEE DE VOLAILLE s/sel Poêlée Occitane s/sel Fromage blanc nature Banane Yaourt nature	Potage Parisien s/sel Coleslaw persil s/sel STEAK HACHE DE BOEUF SAUCE BRUNE... Haricots verts s/sel Faisselle Gâteau basque Compote pomme-banane
Dim. 04 oct.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	endives crues émincées aux herbes s/sel FILET DE HOKI SAUCE HOMARDINE s/s... Semoule s/sel Yaourt brassé Crème dessert vanille Yaourt nature	Potage Niçoise s/sel Fond d'artichaut & tomate s/sel ESCALOPE DE DINDE JUS AU THYM s/sel Petits pois s/sel Yaourt bifidus Prunes Compote pomme-framboise

CARTE DE REMPLACEMENT

Filet de colin sauce Homardine & Purée s/sel
Steak haché de bœuf au jus & Haricots verts aux oignons s/sel

* contient du porc

Menu Hyposodé du 5 octobre au 11 octobre

Tous nos menus sont également proposés sans porc

Lun. 05 oct.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Chou-fleur croquant persillé s/sel ROGNONS DE BOEUF SAUCE CHASSEUR. Ecrasé de pommes de terre s/sel Edam s/sel Compote pomme-abricot Yaourt nature	Potage Soubise s/sel Salade fraîcheur s/sel POULET ROTI AU JUS s/sel Brunoise de légumes s/sel Fromage frais gourmand Kiwi
Mar. 06 oct.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	filet de colin, salade & citron s/sel ROTI DE DINDE SAUCE CERFEUIL s/sel Brocolis s/sel Faisselle Paris-Brest Yaourt nature	Potage Haricots verts et marjolaine s/sel Haricots verts & tomate s/sel COEUR DE MERLU SAUCE MARINIÈRE s... Pâtes papillon s/sel Gouda s/sel Orange Compote pomme-cassis
Mer. 07 oct.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Courgettes râpées à la ciboulette s/sel STEAK HACHE DE VEAU AU JUS s/sel Pâtes coudes rayés s/sel Yaourt brassé Tarte Normande Yaourt nature	Potage Mimosa s/sel Salade de haricots rouges et maïs s/sel FILET DE HOKI SAUCE CREOLE s/sel Fondue de poireaux à la béchamel s/sel Fromage blanc Kiwi Compote pomme-banane
Jeu. 08 oct.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Céleri rémoulade & tomate s/sel STEAK HACHE DE BOEUF SAUCE AU POI... Riz camarguais s/sel Yaourt bifidus Crème dessert chocolat Yaourt nature	Potage Dubarry s/sel Petits pois à la menthe s/sel AIGUILLETES DE POULET SAUCE AIGR... Poêlée chinoise s/sel Faisselle Raisin Compote pomme-cassis
Ven. 09 oct.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	filet de colin, salade & citron s/sel ECHINE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE.. Lentilles s/sel Yaourt nature Brunoise de fruits	Potage Parmentier s/sel Chou blanc émincé aux herbes s/sel OEUFS BROUILLES AUX HERBES s/sel Ratatouille s/sel Petit Suisse Miroir cacao
Sam. 10 oct.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	filet de colin, salade & citron s/sel ECHINE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE.. Lentilles s/sel Yaourt nature Banane	Potage Parmentier s/sel Chou blanc émincé aux herbes s/sel OEUFS BROUILLES AUX HERBES s/sel Ratatouille s/sel Petit Suisse Compote pomme-fraise
Dim. 11 oct.	Entrée Plat garni Fromage Dessert & laitage	Chou rouge émincé aux pommes s/sel FILET DE MERLU SAUCE MATELOTE s/sel Farfalle s/sel Edam s/sel Mousse au café Yaourt nature	Potage Oignons s/sel Salade de quinoa aux herbes s/sel STEAK HACHE DE BOEUF AU JUS s/sel Courgettes persillées s/sel Yaourt bifidus Pomme de saison Compote de pomme

CARTE DE REMPLACEMENT

Filet de colin sauce Homardine & Purée s/sel
Steak haché de bœuf au jus & Haricots verts aux oignons s/sel

* contient du porc