

## Menu STANDARD du 21 septembre au 27 septembre

Tous nos menus sont également proposés sans porc

Lun. 21 sep.	<b>Entrée</b>  <b>Plat garni</b>  <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Tarte thon tomate Concombre & maïs persillés <b>CUISSE DE POULE CONFITE</b> <b>Riz créole</b> Duo de fromages à la coupe Compote pomme-framboise Yaourt nature	Potage Champignons Betteraves cuites persillées <b>CREPE AUX CHAMPIGNONS</b> <b>Haricots plats</b> Fromage frais gourmand Pomme de saison
Mar. 22 sep.	<b>Entrée</b>  <b>Plat garni</b>  <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Friand au fromage Salade jamaïcaine <b>STEAK HACHE DE BOEUF SAUCE AU POI...</b> <b>Poêlée campagnarde</b> Yaourt brassé Tarte au chocolat Yaourt nature	Potage Andalouse Pâté de tête & cornichons(*) <b>FILET DE HOKI SAUCE MARINIERE</b> <b>Pommes wedges nature</b> Gouda Prunes Compote pomme-abricot
Mer. 23 sep.	<b>Entrée</b>  <b>Plat garni</b>  <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Pizza tomate fromage Tomates à la ciboulette <b>FILET DE COLIN SAUCE COLOMBO</b> <b>Boulgour aux petits légumes</b> Fromage frais gourmand Orange Yaourt nature	Potage Crécy Galantine de volaille & cornichons <b>ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE</b> <b>Fondue de poireaux à la crème</b> Tomme blanche Eclair au café Compote pomme-framboise
Jeu. 24 sep.	<b>Entrée</b>  <b>Plat garni</b>  <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Buns à l'emmental Taboulé <b>STEAK HACHE DE BOEUF SAUCE FORES...</b> <b>Brocolis</b> Yaourt nature Banane	Potage Julienne Salade printanière <b>FRANCFORT DE VOLAILLE</b> <b>Purée</b> Duo de fromages à la coupe Compote pomme-ananas
Ven. 25 sep.	<b>Entrée</b>  <b>Plat garni</b>  <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Feuilleté hot-dog* Oeuf dur mayonnaise <b>PAVE DE POISSON A LA NAPOLITAINE</b> <b>Coquillettes (plat complet)</b> Chanteneige Miroir Cacao	Potage Poireaux Pommes de terre Salade de chou blanc & sésame <b>CUISSE DE POULET ROTI</b> <b>Haricots verts aux oignons</b> Yaourt nature Brunoise de fruits Compote pomme-coing
Sam. 26 sep.	<b>Entrée</b>  <b>Plat garni</b>  <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Feuilleté hot-dog* Terrine de légumes & citron <b>ROTI DE DINDE SAUCE CHARCUTIERE</b> <b>Carottes Vichy</b> Faisselle Raisin Yaourt nature	Potage Poireaux Pommes de terre Carottes râpées persillées <b>OEUF DURS SAUCE MORNAY</b> <b>Courgettes à la provençale</b> Gouda Riz au lait nappé caramel
Dim. 27 sep.	<b>Entrée</b>  <b>Plat garni</b>  <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Tarte au fromage Concombre tzatziki <b>PAUPIETTE DE VEAU AU JUS</b> <b>Lentilles (végétarien)</b> Saint Paulin Crème dessert chocolat	Potage Esaü Salade de pâtes à l'italienne <b>FILET DE LIEU NOIR FRAIS SAUCE POU..</b> <b>Epinards à la béchamel</b> Yaourt nature Pomme de saison Compote de pomme

### SALADES COMPOSÉES disponibles du 23 au 27 septembre

<b>Salade Rustique*</b>	Salade composée - Jambon - Coeur de palmier - Maïs - Concombre - Tomate - Oeuf dur - Olives noires
<b>Saumon &amp; Agrumes</b>	Salade composée - Fenouil - Blé - Saumon - Pamplemousse - Mandarine - Menthe - Vinaigrette cumin
<b>Salade Terroir</b>	Salade composée - Dinde - Carottes - Betterave - Chou blanc - P.d.t. - Mayonnaise - Tomate - Ciboulette

\* contient du porc

## Menu STANDARD du 28 septembre au 4 octobre

*Tous nos menus sont également proposés sans porc*

Lun. 28 sep.	<b>Entrée</b>  <b>Plat garni</b>  <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Crêpes jambon emmental* Fenouil émincé à l'ancienne <b>FILET DE POULET SAUCE AUX EPICES</b> <b>Pommes noisettes</b> Bleu Liégeois vanille Yaourt nature	Potage Céleri Petits pois à la menthe <b>QUICHE LORRAINE (PLAT COMPLET*)</b>  Yaourt brassé Prunes Compote pomme-fraise
Mar. 29 sep.	<b>Entrée</b>  <b>Plat garni</b>  <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Tarte saumon ciboulette Salade des îles <b>SAUTE DE BOEUF SAUCE PROVENCALE</b> <b>Blé aux herbes</b> Pont l'Evêque Tarte aux pommes Yaourt nature	Potage Paysan Chorizo & cornichons(*) <b>FILET DE MERLU SAUCE ARMORICAINE</b> <b>Poêlée méridionale (Plat complet)</b>  Fromage blanc Kiwi Compote pomme-banane
Mer. 30 sep.	<b>Entrée</b>  <b>Plat garni</b>  <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Tarte au fromage Betteraves cuites à l'estragon <b>STEAK HACHE DE BOEUF SAUCE MIRON..</b> <b>Riz créole</b> Yaourt brassé Poire Yaourt nature	Potage Tous légumes Radis <b>FILET DE POISSON MEUNIERE &amp; CITRO..</b> <b>Chou-fleur persillé</b> Duo de fromages à la coupe Yaourt aux fruits Compote de poire
Jeu. 01 oct.	<b>Entrée</b>  <b>Plat garni</b>  <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Buns à l'emmental Pain de poisson au pistou & citron <b>TAGLIATELLES A LA CARBONARA (PLAT..</b>  Yaourt nature Raisin	Potage Choisy Tomates aux éclats d'olive <b>OMELETTE AUX OIGNONS</b> <b>Epinards</b> Tomme noire Semoule au lait nappée caramel Compote pomme-fraise
Ven. 02 oct.	<b>Entrée</b>  <b>Plat garni</b>  <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Feuilleté hot-dog* Fenouil râpé à l'aneth <b>COLIN FACON FISH &amp; CHIPS</b> <b>Riz basmati (Plat complet)</b> Faisselle Pomme de saison Yaourt nature	Potage Parisien Salade de haricots rouge & maïs <b>CUISSE DE POULET ROTI</b> <b>Carottes Vichy</b> Duo de fromages à la coupe Miroir cacao
Sam. 03 oct.	<b>Entrée</b>  <b>Plat garni</b>  <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Feuilleté hot-dog* Segments de pamplemousse <b>FRICASSEE DE VOLAILLE</b> <b>Poêlée Occitane</b> Fromage blanc nature Banane Yaourt nature	Potage Parisien Coleslaw persil <b>BOULETTES DE SOJA TOMATE BASILIC</b> <b>Haricots verts</b> Rondelé au citron givré Gâteau basque Compote pomme-banane
Dim. 04 oct.	<b>Entrée</b>  <b>Plat garni</b>  <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Croisillon Dubarry endives crues émincées aux herbes <b>FILET DE HOKI SAUCE HOMARDINE</b> <b>Semoule</b> Fromage affiné à la coupe Crème dessert vanille Yaourt nature	Potage Niçoise Fond d'artichaut & tomate <b>CORDON BLEU</b> <b>Petits pois</b> Yaourt bifidus Prunes Compote pomme-framboise

### SALADES COMPOSÉES disponibles du 30 septembre au 4 octobre

<b>Salade Rustique*</b>	Salade composée - Jambon - Coeur de palmier - Maïs - Concombre - Tomate - Oeuf dur - Olives noires
<b>Saumon &amp; Agrumes</b>	Salade composée - Fenouil - Blé - Saumon - Pamplemousse - Mandarine - Menthe - Vinaigrette cumin
<b>Salade Terroir</b>	Salade composée - Dinde - Carottes - Betterave - Chou blanc - P.d.t. - Mayonnaise - Tomate - Ciboulette

\* contient du porc

## Menu STANDARD du 5 octobre au 11 octobre

*Tous nos menus sont également proposés sans porc*

Lun. 05 oct.	<b>Entrée</b>  <b>Plat garni</b>  <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Tarte saumon ciboulette Chou-fleur croquant persillé <b>ROGNONS DE BOEUF SAUCE CHASSEUR</b> <b>Ecrasé de pommes de terre</b> Edam Compote pomme-abricot Yaourt nature	Potage Soubise Salade de riz niçoise <b>POULET ROTI AU JUS</b> <b>Brunoise de légumes</b> Fromage frais gourmand Kiwi
Mar. 06 oct.	<b>Entrée</b>  <b>Plat garni</b>  <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Crêpes jambon emmental* Sardine, salade & citron <b>ROTI DE DINDE SAUCE CERFEUIL</b> <b>Brocolis</b> Faisselle Paris-Brest Yaourt nature	Potage Haricots verts et marjolaine Haricots verts & tomate <b>LASAGNES AU SAUMON (PLAT COMPLET)</b>  Gouda Orange Compote pomme-cassis
Mer. 07 oct.	<b>Entrée</b>  <b>Plat garni</b>  <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Tarte chèvre tomate basilic Courgettes râpées à la ciboulette <b>PAUPIETTE DE VEAU AU JUS</b> <b>Pâtes coudes rayés</b> Yaourt brassé Tarte Normande Yaourt nature	Potage Mimosa Salade de haricots rouges et maïs <b>PAVE DE COLIN MARINE HUILE D'OLIV...</b> <b>Fondue de poireaux à la béchamel</b> Brebircrème Kiwi Compote pomme-banane
Jeu. 08 oct.	<b>Entrée</b>  <b>Plat garni</b>  <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Pizza tomate fromage Céleri rémoulade & tomate <b>RISOTTO CHAMPIGNONS PARMESAN (...)</b>  Mimolette Crème dessert chocolat Yaourt nature	Potage Dubarry Petits pois à la menthe <b>AIGUILLETES DE POULET SAUCE AIGR...</b> <b>Poêlée chinoise</b> Faisselle Raisin Compote pomme-cassis
Ven. 09 oct.	<b>Entrée</b>  <b>Plat garni</b>  <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Tarte aux poireaux Oeuf mayonnaise <b>PAVE DE POISSON BLANC GRILLE AU B...</b> <b>Pommes vapeur</b> Kiri Brunoise de fruits Yaourt nature	Potage Parmentier Filet de colin-salade & citron <b>MACARONI BOLOGNAISE &amp; fromage râ...</b> <b>(plat complet)</b> Petit suisse Miroir cacao
Sam. 10 oct.	<b>Entrée</b>  <b>Plat garni</b>  <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Tarte aux poireaux Mousse de canard <b>PETIT SALE AUX LENTILLES (PLAT COM..)</b>  Yaourt nature Banane	Potage Parmentier Cœur de palmier & maïs <b>OEUFS BROUILLES AU FROMAGE</b> <b>Ratatouille</b> Fromage affiné Compote pomme-fraise
Dim. 11 oct.	<b>Entrée</b>  <b>Plat garni</b>  <b>Fromage Dessert &amp; laitage</b>	Crêpe aux champignons Chou rouge émincé aux pommes <b>FILET DE MERLU SAUCE MATELOTE</b> <b>Farfalle</b> Emmental Mousse au café Yaourt nature	Potage Oignons Salade de quinoa aux olives <b>STEAK HACHE DE BOEUF AU JUS</b> <b>Courgettes persillées</b> Yaourt bifidus Pomme de saison Compote de pomme

### SALADES COMPOSÉES disponibles du 7 au 11 octobre

<b>Salade Fermière*</b>	Salade composée - Lardons fumés - Endives - P.d.terre - Oeuf poché - Tomate - Persil
<b>Salade Armor</b>	Salade composée - Chou fleur - Coeur d'artichaut - Thon - Tomate -Oeuf - Persil -Vinaigrette aux herbes
<b>Salade Indienne</b>	Salade composée - Riz - Carottes - Céleri rave - Rôti de dinde - Ananas - Tomate - Raisins - Sauce curry

\* contient du porc