





























Menus d'été

Semaines 29-33-37

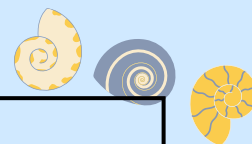
	Déjeuner	Dîner
Lundi	 <p>Taboulé Blanquette de veau au citron Riz et légumes estivaux Six de Savoie Fruit de saison</p>	 <p>Potage de légumes Salade de pâtes et concombre au surimi Crème dessert chocolat</p> 
Mardi	 <p>Pastèque Jambon à l'os sauce madère Rosties et radis glacés Cantal Tarte aux fruits</p> 	 <p>Potage courgette à la vache qui rit Wrap aux légumes d'été et œuf Semoule au lait</p>  
Mercredi	 <p>Pâté de tête Poulet basquaise au piment d'Espelette et chorizo Poêlée de ratatouille et semoule Pavé des Flandres Fruit de saison</p>	 <p>Potage du patient Pâtes à la carbonara Fromage blanc aux fruits</p> 
Jeudi	 <p>Tartare de concombre échalote et chantilly Boudin blanc sauce du jour Purée et marmelade de pommes Vache Picon Fruit de saison</p>	 <p>Crème du Barry Quiche au camembert Haricots verts Liégeois vanille</p>  
Vendredi	 <p>Gaspacho de melon au basilic Marée du jour au beurre blanc Tagliatelles et poivron Tomme noire Coupelle arlequin</p>	 <p>Potage tomate Omelette Jardinière de légumes, pommes de terre Compote</p>  
Samedi	 <p>Céleri rémoulade aux pommes Bœuf Stroganoff Quinoa aux raisins de Corinthe et poireaux St nectaire Abricot au sirop</p>	 <p>Potage champignons Boulettes d'agneau sauce Robert Haricots blancs à la tomate Crème dessert praliné</p> 
Dimanche	 <p>Carottes râpées au citron Rôti de porc à la normande Gratin chou-fleur Fromage de région Pâtisserie </p> 	 <p>Potage poireaux pomme de terre Riz niçois de poisson Yaourt BIO panier de fruits rouges</p>  

Cuisine de saison et faite maison 

 Pain local !

Menus d'été

Semaines 30-34-38



	Déjeuner	Dîner
Lundi	 Tomate émulsion de crème basilic Andouillette Gaufres de pommes de terre, carottes confites Tartare® Abricot rôti à la bergamote 	 Potage haricots verts et petits pois  Salade grecque et croûtons Mousse café
Mardi	 Betterave à la vinaigrette Bruschetta du chef Salade Saint Paulin Yaourt aux fruits	 Potage tomate Filet de cabillaud Julienne de légumes Compote
Mercredi	 Salade de poivron et feta Curry de porc aux 4 épices Riz et aubergine Brie Fruit de saison	 Potage du patient Blanc de dinde Salade de pommes de terre à l'Indienne Crème à la vanille
Jeudi	  Méli-mélo de pastèque, melon Couscous Royal Boursin aux noix® Glace	 Potage brocolis Raviolis Salade verte Yaourt bifidus actif noix de coco®
Vendredi	 Salade de carotte balsamique et pêche Lasagnes de poisson Épinard à la crème d'Isigny Camembert Fruit saison	 Potage de légumes Salade de lentilles à la Montbéliarde Riz au lait nature
Samedi	 Boullgour en salade Sauté de dinde à la moutarde Haricots verts et pommes de terre Pavé d'Affinois Coupelle arlequin	 Potage courgette vache qui rit Quiche aux légumes Salade Compote
Dimanche	 Rillettes du Mans Tortilla Taboulé estival Fromage de région Pâtisserie 	 Potage poireaux pommes de terre Filet de cabillaud Julienne de légumes Yaourt aux fruits mixés
























Cuisine de saison et faite maison 

 Pain local !



Menus d'été

Semaines 31-35-39

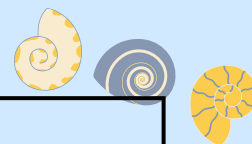
	Déjeuner	Dîner
Lundi	 Salade de pois chiches, coriandre et tomates Rognons de bœuf sauce fromagère Brocolis et pâtes Vache qui rit® Fruit de saison	 Potage champignons Salade piémontaise Compote 
Mardi	 Saucisson à l'ail Poule au pot Riz et ses légumes Mimolette  Fruit de saison	 Potage crécy Pâtes à la ciboulette, fromage et tomate Crème aux oeufs 
Mercredi	 Moule façon Escabèche Salade de lentilles, quinoa et son oeuf poché Samos Fruit de saison	 Potage du patient Quiche lorraine Salade verte Fromage blanc nature sucré 
Jeudi	 Salade de courgettes crues aux saveurs asiatiques Rosbif froid sauce au Roquefort Frites et salade verte Compté Fruit de saison	 Potage de tomate Jambon Haricots verts et blancs Yaourt BIO à la fraise 
Vendredi	 Salade de pastèque et tomates Aile de raie beurre et câpres Boullgour et poireaux Tommes noire Pêche poché verveine vanillée	 Potage de légumes Omelette Pommes de terre et salade verte Compote 
Samedi	 Salade perles marine Sauté de bœuf à la portugaise Riz et carottes Carré de l'est Compote	 Crème du Barry Jambon de dinde Macédoine et maïs Lait gélifié caramel 
Dimanche	 Concombre à la menthe Sauté de porc à la moutarde Gratin Dauphinois Fromage de région Pâtisserie 	 Potage poireaux pommes de terre Quiche à l'aubergine Salade verte Yaourt nature sucré au lait entier 














Cuisine de saison et faite maison 

 Pain local !

Menus d'été

Semaines 32-36-40



	Déjeuner	Dîner
Lundi	<p>Melon Charentais Poulet au citron confit et olives noires Pennes et chou-fleur Pyréné Méli-mélo pomme framboise</p> 	<p>Crème de champignons Pâté de tête sauce gribiche Poireaux vinaigrette Flamby®</p>  
Mardi	<p>Tarte tatin à l'oignon rouge Lasagne aux courgettes et feta Tartare Fruit de saison</p> 	<p>Potage de brocolis Quiche d'andouillette et pommes Salade verte Yaourt sucré</p>  
Mercredi	<p>Cake ratatouille express Foie de volaille en persillade Sarrasin et petits pois Chavroux Fruit de saison</p> 	<p>Potage du patient Poisson et sa mayonnaise Haricots verts et riz Crème dessert café</p>  
Jeudi	<p>Gaspacho Andalou aux petits légumes Chipolata Salade Américaine et pois chiches Maroilles Yaourt BIO à la pêche </p> 	<p>Potage tomate Boulette de bœuf sauce bolognaise Pâtes Compote</p>  
Vendredi	<p>Tomate mozza Blanquette de haddock fumé Quinoa et ses légumes Fourme d'Ambert Fruit de saison</p> 	<p>Potage poireaux pommes de terre Oeuf dur à la parisienne Crème dessert chocolat</p>  
Samedi	<p>Salade de betteraves aux pois chiches Veau Marengo Poêlée méridionale Neufchâtel Mirabelles au sirop </p> 	<p>Potage de légumes Salade de pâtes façon alsacienne Fromage blanc aromatisé</p>  
Dimanche	<p>Carottes râpées aux câpres Porc braisé aux légumes et boulgour Fromage de région Pâtisserie </p>  	<p>Potage du Barry Salade de pommes de terre et hareng fumé Crème aux oeufs</p>  

Cuisine de saison et faite maison 

 Pain local !

