

Signalétique



Viande bovine française



Volaille française



Viande d'agneau française



Viande de porc française



Appellation d'origine protégée et de terroir



Agriculture biologique



Pêche durable MSC



Produits frais



Alimentation végétarienne



Fait maison

Liste des allergènes alimentaires



Céréales contenant du gluten

Crustacés



Oeufs

Poissons



Soja

Lait



Fruits à coques

Céleri



Moutarde

Graines de sésame



SO₂

Anhydride de sulfureux et sulfites

Lupin



Mollusques

Arachides



Menus d'automne

Semaines 42 - 46 - 50



	Déjeuner	Dîner
Lundi	 <p>Tatin d'oignons et champignons Boulettes de bœuf façon thaï Chou chinois et nouilles sautées Cantal Fruit de saison</p>	 <p>Potage petits pois Filet de poisson meunière Julienne de légumes Liégeois vanille</p> 
Mardi	 <p>Céleri branche en salade Tartiflette Salade verte St Morêt® Fromage blanc aux fruits</p>	 <p>Potage du patient Tomate farcie Pâtes Compote</p> 
Mercredi	 <p>Saucisson à l'ail Poulet rôti façon brasserie Gratin de macaronis à la courge butternut Mimolette Fruit de saison</p>	 <p>Velouté de courgette Quiche mexicaine Haricots beurres Mousse citron</p> 
Jeudi	 <p>Salade de chou rouge, miel et noix Boudin noir Duo pomme purée Vache picon® Tarte coco </p>	 <p>Potage de légumes Pizza 3 fromages Salade Compote</p> 
Vendredi	 <p>Salade haricots verts Cassolette de fruits de mer au vin blanc Boulgour et ses petits légumes Fromage de région  Fruit de saison</p>	 <p>Potage du patient Œufs à la florentine Yaourt sucré</p> 
Samedi	 <p>Taboulé Navarin de veau Navets braisés Tartare poivre® Salade de fruits d'automne et jus aux épices</p>	 <p>Douceur de potiron Rôti de dindonneau Haricots blancs Crème dessert chocolat</p> 
Dimanche	 <p>Carottes aux câpres Civet de lapin à l'ancienne Gratin dauphinois Maroilles AOP Pâtisserie </p>	 <p>Potage céleri Spaghettis à la bolognaïses Yaourt à la fraïse BIO </p> 

Cuisine de saison et faite maison 

 Pain local !

Menus d'automne

Semaines 43 - 47 - 51



	Déjeuner	Dîner
Lundi	 <p>Haricots verts vinaigrette Échine de porc confite Lentilles et patates douces Morbier Fruit de saison</p>	 <p>Velouté de courgette Quenelle volaille sauce poulet Pâtes Compote</p> 
Mardi	 <p>Salade d'endives aux pruneaux Langue de bœuf sauce dijonnaise Frites Cernoix ® Pomme au four</p>	 <p>Potage du patient Quiche lorraine maison Salade Crème dessert praline</p> 
Mercredi	 <p>Pâté de campagne Cuisse de poulet Semoule ratatouille Fromage de région  Fruit de saison</p>	 <p>Potage haricots verts au kiri Paupiette de poisson Gratin de chou-fleur Yaourt panier de fruits rouges BIO </p> 
Jeudi	 <p>Salade de courgette, feta et menthe Patate de bœuf en basse cuisson Boullgour aux carottes et oignons caramélisé Chanteneige ® Tarte aux noix </p>	 <p>Potage de légumes Gratin d'endives au chèvre Yaourt sucré</p> 
Vendredi	 <p>Tarte fine au maroilles et champignon Poisson selon arrivage Riz pilaf et épinards Tome Fruit de saison</p>	 <p>Potage du patient Omelette Pomme vapeur Petits suisses aromatisés</p> 
Samedi	 <p>Salade de lentilles à l'Auvergnate Choucroute Chèvre ® Abricot au sirop</p>	 <p>Potage petits pois Lasagnes végétariennes aux lentilles et légumes d'automne Compote</p> 
Dimanche	 <p>Coleslaw Blanquette de veau à l'ancienne Purée de céleri Reblochon AOP Pâtisserie </p>	 <p>Douceur de potiron Endives au jambon Flamby®</p> 

Cuisine de saison et faite maison 

 Pain local !

Menus d'automne

Semaines 44 - 48 - 52



	Déjeuner	Dîner
Lundi	 <p>Betteraves rouges aux noix et feta Paleron confit en basse température Lentilles vertes aux carottes Tartare ® Fruit de saison</p>	 <p>Potage crécy Escalope de dinde Haricots verts Crème dessert vanille</p> 
Mardi	 <p>Concombre à la vinaigrette thaï Potimarron farci Riz Comté Maxi cookies</p>	 <p>Potage du patient Quenelle de poisson Chou-fleur poché Compote</p> 
Mercredi	 <p>Poireaux à la vinaigrette mimosa Foies de bœuf sauce vigneronne Pommes de terres Six de Savoie Fruit de saison</p>	 <p>Crème du Barry Ficelle picarde Poêlée légumes Velouté aux fruits mixés</p> 
Jeudi	 <p>Salade Marco polo Poulet grand'mère Tagliatelles Fromage de région  Yaourt à la pêche BIO </p>	 <p>Douceur de brocolis Tarte au Roquefort et aux noix Salade d'endives Mousse café</p> 
Vendredi	 <p>Pâté en croûte Moule sauce du jour Frites Cernoix ® Fruit de saison</p>	 <p>Potage du patient Oeuf dur sauce Mornay Carottes braisées Yaourt aromatisé</p> 
Samedi	 <p>Carottes à la clémentine Râble de lapin sauce chasseur Poêlée forestière Camembert BIO  Gâteau de semoule au caramel</p>	 <p>Potage petits pois Courgette farcie Riz Compote</p> 
Dimanche	 <p>Asperge sauce rose Bœuf bourguignon et ses légumes Vache qui rit ® Pâtisserie </p>	 <p>Douceur de légumes Tarte aux poireaux Jardinière légumes Fromage blanc sur lit de fruits</p> 

Cuisine de saison et faite maison 

 Pain local !

Menus d'automne

Semaines 45 - 49 - 01



	Déjeuner	Dîner
Lundi	 Poireau vinaigrette Fricassée de poulet sauce forestière Pommes de terre grenailles au thym Fourme d'Ambert AOP Fruit de saison	 Potage crécy Filet de poisson pané Poêlée de légumes Crème dessert vanille 
Mardi	 Chou blanc vinaigrette à l'orange Parmentier d'andouillette à la courge Vache qui rit BIO  Poire sauce chocolat	 Potage du patient Tarte forestière Salade Yaourt sucré 
Mercredi	 Betterave rouges vinaigrette Rognon de bœuf au porto Purée de potiron Chèvre Fruit de saison	 Velouté de brocolis Tomates farcies Riz Compote 
Jeudi	 Salade de pois chiches Gratin de ravioles du Dauphiné bleu et noix Salade Chanteneige Fruit de saison	 Douceur de haricots verts au Boursin® Cervelas obernoi Blettes à la crème Fromage blanc nature BIO  
Vendredi	 Céleri rémoulade Poisson selon arrivage Semoule au raisin de Corinthe Fromage de région  Yaourt aux fruits	 Potage du patient Omelette au fromage Ratatouille Crème caramel 
Samedi	 OEuf mayonnaise Carbonnade flamande Pâtes Boursin poivre® Salade de fruits	 Velouté de potiron Blanc de poulet Gratin de choux fleur Yaourt nature sucré 
Dimanche	 Chou rouge au cumin Sauté de veau marengo Duo de courgettes Emmental Pâtisserie 	 Potage de légumes Chipolatas Haricots blancs Mousse au chocolat noir 

Cuisine de saison et faite maison 

 Pain local !