

# 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

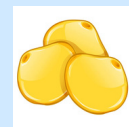
Graines de sésame



SO<sub>2</sub>

Anhydride de sulfureux et sulfites

Lupin



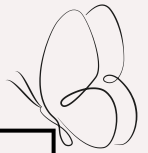
Mollusques


























Arachides



# Menus de printemps

Semaines 14-18-22



	Déjeuner	Dîner
Lundi	 Betteraves rouges vinaigrette Blanquette de veau à l'ancienne Rosties et ses légumes Samos Fruit de saison	 Potage provençale Jambon sauce bercy Gratin de blettes Compote 
Mardi	 <i>Crème de cresson et œuf poché</i> <i>Poulet Tikka</i> <i>Dahl de lentilles corail</i> Camembert BIO  Fruit de saison	 <i>Potage du patient</i> Colin sauce citron Semoule et ses petits légumes Fromage blanc aromatisé 
Mercredi	 <i>Salade fraîcheur au céleri branche et miel</i> Choucroute de boudin noir Six de Savoie Tarte poire Bourdaloue 	 Potage Dubarry à la muscade Bruschetta à la tapenade d'olives noires et chèvre Salade verte Œuf au lait 
Jeudi	 Salade de lentilles et oignons caramélisés Tajine de lapin, quinoa et ses légumes Chèvre Fruit de saison	 Soupe aux trois légumes Hachi Parmentier Compote 
Vendredi	 Salade coleslaw Curry de poisson Coquillettes et son quart de fenouil braisé Cernoix Poêlée de fruits rouges et meringue	 <i>Potage du patient</i> Œuf à la florentine et eblly Liégeois 
Samedi	 Céleri, carottes et courgettes râpées sauce césar Sauté de porc à la Normande Haricots verts à l'ail et flageolets Fromage de région  Semoule au lait caramel	 Soupe de légumes paysanne Knackis de volaille Pommes de terre Mousse citron 
Dimanche	 Concombre à la Bulgare Bœuf stroganoff Riz et carottes Chanteneige Pâtisserie 	 Crème de courge Tarte aux légumes printaniers Salade de saison Crème dessert chocolat 

Cuisine de saison et faite maison 























 Pain local !



# Menus de printemps

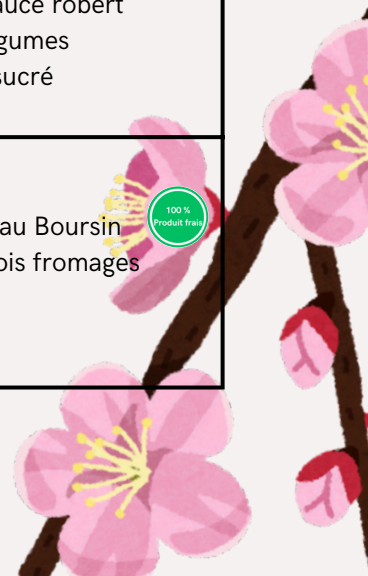
Semaines 15-19-23



	Déjeuner	Dîner
Lundi	 <p><i>Terrine de poisson aux légumes</i> <i>Poulet mariné aux épices cajun</i> Boulgour, poivrons et oignons confits Tomme blanche Fruit de saison</p>	 <p>Consommé de haricots verts  à la crème Filet de poisson sauce au beurre blanc Épinards Compote</p>
Mardi	 <p>Céleri rémoulade aux raisins Sauté de paleron et son jus corsé Poêlée d'orge perlé Fromage de région  <i>Brioche perdue ricotta et fruits rouges</i></p>	 <p><i>Potage du patient</i>  Cordon bleu Petits pois et haricots verts Velouté fruit</p>
Mercredi	 <p>Pastina marina <i>Camembert rôti</i> Salade et croute de pain grillé Yaourt nature Crème aux œufs</p>	 <p>Soupe de carottes au cumin  Gratin de quenelles et choux-fleurs Mousse café</p>
Jeudi	 <p>Salade de tomate et maïs Andouillette à la moutarde Lentilles et fondue de poireaux Kiri <i>Tatin de poire</i> </p>	 <p>Velouté de courgette à la vache qui rit  Raviolis sauce tomate Compote</p>
Vendredi	 <p>Brocolis en vinaigrette <i>Fish and Chips</i> <i>et sa sauce blanche</i> Cantal Fruit de saison</p>	 <p><i>Potage du patient</i>  Omelette aux herbes aromatiques Courgettes à la crème Riz au caramel</p>
Samedi	 <p>Saucisson à l'ail Escalope de dinde forestière Quinoa et ses petits légumes Boursin Fruit de saison</p>	 <p>Crème de chou-fleur à la muscade  Boulettes d'agneau sauce robert Jardinière de légumes Yaourt nature sucré</p>
Dimanche	 <p>Radis à la crème Mijoté de porc Haricots verts et riz Pyrénées Pâtisserie </p>	 <p>Consommé de laitue au Boursin  Gratin de pâtes aux trois fromages Liégeois</p>

Cuisine de saison et faite maison 


























 Pain local !



# Menus de printemps

Semaines 16-20-24



	Déjeuner	Dîner
Lundi	 <p><b>Terrine de carottes à l'ancienne</b> Sauté de veau à l'indienne Demi poivron farci à l'ébly Cernoix Yaourt aux fruits</p>	 <p>Soupe aux trois légumes  Chou farci Riz à la sauce tomate Compote</p>
Mardi	 <p><b>Velouté de petits pois, chantilly et chèvre</b> <b>Poulet sauce citronnée, artichaut &amp; olives</b> Semoule Mimolette Fruit de saison</p>	 <p><b>Potage du patient</b>  Filet de poisson à l'aneth Jardinière de légumes Riz au lait</p>
Mercredi	 <p>Pâté de campagne Tartiflette poireaux, pommes de terre Salade verte Tartare Fruit de saison</p>	 <p>Potage provençale  Pané de fromage Haricots verts persillés Compote</p>
Jeudi	 <p>Radis beurre Bœuf bourguignon Macaronis et ses petits légumes Fromage de région  <b>Gâteau antillais</b> </p>	 <p>Consommé de laitue au Boursin  Quenelle de volaille Salsifis Semoule au lait</p>
Vendredi	 <p><b>Salade de légumes grillés</b> Cube de saumon Patates douces Samos Salade de fruits frais</p>	 <p><b>Potage du patient</b>  Omelette au fromage Poêlée rustique Fromage blanc BIO </p>
Samedi	 <p>Salade marco polo Petit salé aux lentilles Brie Abricot au sirop</p>	 <p>Velouté de courgette  à la vache qui rit Spaghettis bolognaises Mousse chocolat</p>
Dimanche	 <p>Concombre à la menthe Poulet rôti labélisé façon brasserie pommes de terre sautées Tartare Pâtisserie </p>	 <p>Soupe de cresson  Crêpes au fromage Courgettes persillées Yaourt nature</p>

Cuisine de saison et faite maison 

 Pain local !



# Menus de printemps

Semaines 17-21-25



	Déjeuner	Dîner
Lundi	 Salade de tomates, mozza et pesto Navarin de mouton printanier Légumes croquants et quinoa Camembert <i>Far à la pistache</i> 	 Soupe de légumes paysanne  Poisson blanc sauce duglere Duo de haricots blancs et rouges Coupelle arlequin
Mardi	 Houmous de betterave <i>Nouilles aux légumes printaniers et tofu</i> Vache qui rit Fruit de saison	 <i>Potage du patient</i>  Jambon de dinde Courgette à l'ail Yaourt aux fruits BIO 
Mercredi	 Taboulé printanier <i>Cochon de lait</i> <i>Pomme noisettes et carottes braisées</i> Tomme Fruit de saison	 Soupe aux trois légumes  <i>Boulette de bœuf à la suédoise</i> Champignons et riz Crème dessert à la vanille
Jeudi	 <i>Crème d'avocat et noix de cajou</i> <i>Pull duck rotie</i> Rosti et salade Samos Tarte à la rhubarbe	 Potage Crecy  Courgette farcie et coquillettes Compote
Vendredi	 Champignons à la grec Moule sauce du jour Frites Cantal Fruit de saison	 <i>Potage du patient</i>  Oeuf soubise Semoule et ratatouille Flamby
Samedi	 Assiette de charcuterie Bœuf au maroilles Spaghetti aux légumes Chanteneige Salade de fruits	 Soupe de courgettes au Boursin  Quiche au fromage Salade de saison Liegeois café
Dimanche	 Carotte rapée vinaigrette Cuisse de poulet Poêlée de légumes Fromage de région  Pâtisserie 	 Soupe Dubarry  Riz cantonais Compote

Cuisine de saison et faite maison 

 Pain local !

