

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

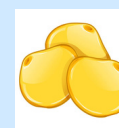
Graines de sésame



SO 2

Anhydride de sulfureux et sulfites

Lupin



Mollusques

Arachides



Menus d'été

Semaines 26-30-34-38

	Déjeuner	Dîner
Lundi	 Taboulé Blanquette de veau au citron Riz et légumes estivaux Six de Savoie Fruit de saison	 Potage du jour Salade de pâtes et concombre au surimi Crème dessert chocolat 
Mardi	 Pastèque Carbonade flamande Frites Cantal Pêche au sirop bergamote et menthe	 Potage du patient Wrap aux légumes d'été et œuf Semoule au lait 
Mercredi	 Pâté de tête Camembert pané Croûtons et salade verte Pavé des Flandres Fruit de saison	 Potage du jour Jambon Purée Fromage blanc aux fruits 
Jeudi	 Tartare de concombre échalote et chantilly Joue de bœuf Flageolets cuisinés Vache Picon Mille-feuille au caramel	 Potage du jour Quiche aux légumes Haricots verts Liégeois vanille 
Vendredi	 Caviar d'aubergine Marée du jour au beurre blanc Tagliatelles et poivron Tomme noire Fruit de saison	 Potage du patient Omelette Jardinière de légumes, pommes de terre Compote 
Samedi	 Céleri rémoulade aux pommes Sauté de dinde à la moutarde Galette de quinoa et poireaux St nectaire Coupelle arlequin	 Potage du jour Boulettes d'agneau sauce Robert Haricots blancs à la tomate Crème dessert praliné 
Dimanche	 Carottes râpées au citron Côte de porc sauce charcutière Gratin de chou-fleur Fromage de région Pâtisserie 	 Potage du jour Riz nigois de poisson Yaourt BIO panier de fruits rouges  

Cuisine de saison et faite maison 

 Pain local !

Menus d'été

Semaines 27-31-35

	Déjeuner	Dîner
Lundi	 Tomate basilic Effiloché de porc confit en basse température Pommes de terre sautées à l'ail et au persil Tartare Pomme pochée à la fleur d'oranger	 Potage du jour Salade grecque et croûtons Mousse café 
Mardi	 Betterave à la vinaigrette Bruschetta du chef Salade Saint Paulin Yaourt aux fruits	 Potage du patient Salade de pommes de terre à l'Indienne et blanc de dinde Compote 
Mercredi	 Salade de poivron et feta Curry de porc aux 4 épices Riz et aubergine Brie Fruit de saison	 Potage du jour Filet de cabillaud Julienne de légumes & haricots blanc Crème à la vanille 
Jeudi	 Méli-mélo de pastèque/melon Couscous Royal Boursin aux noix Glace	 Potage du jour Fromage de tête Pennes au pesto et tomate séchée Yaourt sucré 
Vendredi	 Houmous à la coriandre et tomates Filet de maquereau façon rollmops Epinard et riz pilaf Camembert Fruit de saison	 Potage du patient Oeuf dur mimosa Macédoine Compote 
Samedi	 Salade de petits-pois et riz Bœuf Stroganoff Haricots verts, pommes de terre Pavé d'affinois Compote	 Potage du jour Salade de lentilles à la Montbéliarde Semoule au lait nature 
Dimanche	  Rillettes du Mans Cuisse de poulet Légumes estivaux Fromage de région Pâtisserie 	 Potage du jour Raviolis Salade verte Yaourt aux fruits mixés 

Cuisine de saison et faite maison 

 Pain local !

Menus d'été

Semaines 28-32-36

	Déjeuner	Dîner
Lundi	 Nems Rognons de bœuf sauce fromagère Brocolis et pâtes Vache qui rit Fruit de saison	 Potage du jour Salade de pommes de terre et hareng fumé Compote 
Mardi	 Saucisson à l'ail Poule au pot Riz et ses légumes Mimolette Fruit de saison	 Potage du patient Jambon Coquillettes Crème aux œufs 
Mercredi	 Salade de betteraves rouges Hot-dog Frites Samos Fruit de saison	 Potage du jour Quiche au camembert Salade Fromage blanc nature sucré 
Jeudi	 Salade de courgettes crues aux saveurs asiatiques Côte de porc Riz à la crème et champignons Comté Cake citron & fruit du dragon	 Potage du jour Boulette à la sauce tomate Haricots verts et blancs Yaourt BIO à la fraise  
Vendredi	 Salade de pastèque et tomates Poisson du jour Semoule et poireaux Tomme noire Abricot au sirop & chantilly au citron noir	 Potage du patient Omelette Pommes de terre et salade Compote 
Samedi	 Salade de perles marine Sauté de bœuf à la Portugaise Riz et carottes Carré de l'est Coupelle arlequin	 Potage du jour Saucisse de volaille Macédoine et maïs Lait gélifié caramel 
Dimanche	  Concombre à la vinaigrette Lapin à la moutarde Gratin dauphinois Fromage de région Pâtisserie 	 Potage du jour Quiche lorraine Salade Yaourt nature sucré au lait entier 

Cuisine de saison et faite maison 

 Pain local !

Menus d'été

Semaines 29-33-37

	Déjeuner	Dîner
Lundi	 Melon Charentais Poulet au citron et olives noires Pennes et chou-fleur Pyrénée Yaourt BIO à la pêche	 Potage du jour Saucisse de Strasbourg Poireaux vinaigrette Flamby ® 
Mardi	 Œuf mayonnaise Bruschetta du chef Salade Tartare Fruit de saison	 Potage du patient Nuggets Purée de pommes de terre Yaourt sucré 
Mercredi	 Tarte tatin à l'oignon rouge Foie de volaille en persillade Galette de sarrasin et petits pois Chavroux Fruit de saison	 Potage du jour Salade de pâtes façon alsacienne Crème dessert café 
Jeudi	 Rillettes de radis et chèvre Chipolata Salade américaine Maroilles Tarte aux fruits rouges	 Potage du jour Pané fromager à la sauce tomate Pâtes Compote 
Vendredi	 Tomate mozza Burger de poisson Frites Fourme d'Ambert Fruit de saison	 Potage du patient Chachouka aux pois chiches Crème dessert chocolat 
Samedi	 Asperges en vinaigrette Veau Marengo Poêlée méridionale Neufchâtel Compote	 Potage du jour Poisson et sa mayonnaise Haricots verts et riz Fromage blanc aromatisé 
Dimanche	  Carottes râpées aux câpres Poulet braisé aux légumes et semoule Fromage de région Pâtisserie 	 Potage du jour Salade piémontaise Crème aux œufs 

Cuisine de saison et faite maison 

 Pain local !