

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

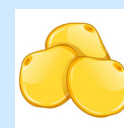
Graines de sésame



SO 2

Anhydride de sulfureux et sulfites

Lupin



Mollusques

























Arachides



Menus d'automne

Semaines 39 - 43 - 47 - 51 - 3



	Déjeuner	Dîner
Lundi	 <p>Céleri rémoulade Poutine Québécoise à l'effiloché de bœuf Cantal Fromage blanc aux fruits</p>	 <p>Potage du jour Filet de poisson meunière Julienne de légumes Compote</p> 
Mardi	 <p>Tatin d'échalotes confites Potimarron farci Riz St Morêt Fruit de saison</p>	 <p>Potage du patient Raviolis Liégeois vanille</p> 
Mercredi	 <p>Saucisson à l'ail Poulet braisé comme un poulet braisé sauce verte Gratin de macaronis à la courge butternut Mimolette Fruit de saison</p>	 <p>Potage du jour Quiche mexicaine Salade Mousse citron</p> 
Jeudi	 <p>Salade de chou rouge, miel et noix Boudin noir duo pomme purée Vache picon Cheesecake et son coulis</p>	 <p>Potage du jour Tomate farcie Pâtes Compote</p> 
Vendredi	 <p>Salade haricots verts Marée fraîche Boullgour et ses petits légumes Fromage de région Fruit de saison</p> 	 <p>Potage du patient OEufs 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>Potage du jour 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 du jour Spaghettis à la bolognaises Yaourt à la fraise BIO</p>  
























Cuisine de saison et faite maison

Pain local !

Menus d'automne

Semaines 40 - 44 - 48-52



	Déjeuner	Dîner
Lundi	 Champignons en vinaigrette Échine de porc confite Lentilles et patates douces Morbier Fruit de saison	 Potage du jour Quenelle volaille sauce poulette Pâtes Compote 
Mardi	 Salade d'endives aux pruneaux Langue de bœuf sauce dijonnaise Frites Cernois Pomme rabote	 Potage du patient Quiche lorraine maison Haricots beurres Crème dessert praline 
Mercredi	 Pâté de campagne Cuisse de poulet Semoule ratatouille Fromage de région  Fruit de saison	 Potage du jour Paupiette de poisson Gratin de chou-fleur Yaourt panier de fruits rouges BIO 
Jeudi	 Carottes rappées au cumin Demi burrito de bœuf Salade Chanteneige Flan noix et miel	 Potage du jour Chipolatas haricots blancs & flageolets Yaourt sucré 
Vendredi	 Tarte fine au maroilles et champignon Brandade de morue Tome Fruit de saison	 Potage du patient Omelette Riz pilaf et épinards Petits suisses aromatisés 
Samedi	 Salade de lentilles à l'Auvergnate Choucroute Chèvreine Abricot au sirop	 Potage du jour Gratin de pâtes aux légumes d'automne Compote 
Dimanche	 Coleslaw Blanquette de veau à l'ancienne Purée de céleri Reblochon AOP Pâtisserie 	 Potage du jour Endives au jambon Flamby® 
























Cuisine de saison et faite maison 

 Pain local !

Menus d'automne

Semaines 41 - 45 - 49-1



	Déjeuner	Dîner
Lundi	 Betteraves rouges aux noix et feta Tartiflette Salade verte Tartare Café gourmand	 Potage du jour Escalope de dinde Haricots verts Crème dessert vanille 
Mardi	 Salade Marco polo Paleron confit en basse température Lentilles vertes aux carottes Comté Fruit de saison	 Potage du patient Filet de hocki Chou-fleur poché Compote 
Mercredi	 Asperge sauce rose Porc à l'alentejana Riz Six de Savoie Fruit de saison	 Potage du jour Tarte au Roquefort et aux noix Salade Velouté aux fruits mixés 
Jeudi	 Concombre à la vinaigrette thaï Poulet grand'mère Tagliatelles Fromage de région  Fromage blanc à la crème de marron	 Potage du jour Crêpe fourrée Poêlée légumes Mousse café 
Vendredi	 Salade de gésiers confits Moule sauce du jour Frites Cernoix Fruit de saison	 Potage du patient OEuf dur sauce Mornay Carottes braisées Yaourt aromatisé 
Samedi	 Carottes à la clémentine Râble de lapin sauce chasseur Poêlée forestière Camembert BIO Gâteau de semoule au caramel	 Potage du jour Courgette farcie Riz Compote 
Dimanche	 Salade d'endive et noix Bœuf bourguignon et ses légumes Vache qui rit Pâtisserie 	 Potage du jour Tarte aux poireaux Jardinière légumes Fromage blanc sur lit de fruits 

























Cuisine de saison et faite maison 


 Pain local !

Menus d'automne

Semaines 42 - 46 - 50 - 2



	Déjeuner	Dîner
Lundi	 <p>Poireaux à la vinaigrette mimosa Fricassée de poulet sauce forestière Courgettes roté Fourme d'Ambert AOP Fruit de saison</p>	 <p>Potage du jour Filet de poisson pané Poêlée de légumes Crème dessert vanille</p> 
Mardi	 <p>Chou blanc vinaigrette à l'orange Araignée de porc au cidre Pommes de terres prune et carottes confites Vache qui rit BIO  Ananas rôti</p>	 <p>Potage du patient Tarte forestière Salade d'endives Yaourt sucré</p> 
Mercredi	 <p>Betterave rouges vinaigrette Bouchée à la reine de ris de veau et champignons Salade Chèvre Fruit de saison</p>	 <p>Potage du jour Tomates farcies Riz Compote</p> 
Jeudi	<p>Salade de pois chiches Gibier de chasse Poêlée de saison Chanteneige Fruit de saison</p>	 <p>Potage du jour Cervelas obernoi Blettes à la crème Fromage blanc nature BIO </p> 
Vendredi	 <p>Céleri rémoulade Marée fraîche Semoule au raisin de Corinthe Fromage de région  Yaourt aux fruits</p>	 <p>Potage du patient Omelette au fromage Ratatouille Crème caramel</p> 
Samedi	 <p>OEuf mayonnaise Carbonade flamande Pâtes Boursin poivre Salade de fruits</p>	 <p>Potage du jour Blanc de poulet Gratin de choux-fleurs Yaourt nature sucré</p> 
Dimanche	 <p>Chou rouge au cumin Sauté de veau marenco Duo de courgettes Emmental  Pâtisserie</p>	 <p>Potage du jour Jambon Purée Mousse au chocolat noir</p> 

Cuisine de saison et faite maison 

 Pain local !