

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

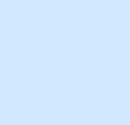
Anhydride de sulfureux et sulfites



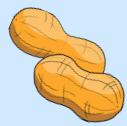
Lupin



Mollusques



Arachides



Menus d'automne

Semaines 39 - 43 - 47 - 51- 3



	Déjeuner	Dîner
Lundi	Céleri rémoulade Poutine Québécoise à l'effiloché de bœuf  Cantal Fromage blanc aux fruits	Potage du jour Filet de poisson meunière  Julienne de légumes Compote 
Mardi	Tatin d'échalotes confites  Potimarron farci Riz St Morêt Fruit de saison	Potage du patient Raviolis Liégeois vanille 
Mercredi	 Saucisson à l'ail Poulet braisé comme un poulet braisé sauce verte Gratin de macaronis à la courge butternut Mimolette Fruit de saison	 Potage du jour Quiche mexicaine Salade Mousse citron 
Jeudi	 Salade de chou rouge, miel et noix Boudin noir duo pomme purée Vache picon Cheesecake et son coulis	Potage du jour Tomate farcie Pâtes Compote 
Vendredi	 Salade haricots verts Marée fraîche Boulgour et ses petits légumes  Fromage de région Fruit de saison	Potage du patient Oeufs à la florentine Yaourt sucré 
Samedi	 Taboulé Navarin de veau Navets braisés Tartare poivre Salade de fruits d'automne et jus aux épices	Potage du jour Rôti de dindonneau Haricots blancs Crème dessert chocolat 
Dimanche	 Carottes aux câpres Civet de lapin à l'ancienne Gratin dauphinois Maroilles AOP  Pâtisserie	Potage du jour Spaghettis à la bolognaises Yaourt à la fraise BIO 

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

Cuisine de saison et faite maison

Pain local !

