

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



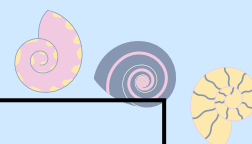
Mollusques























Arachides



Menus d'été

Semaines 26-30-34-38



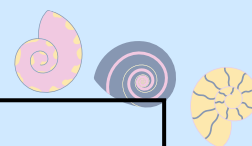
	Déjeuner	Dîner
Lundi	 Méli mélo de pois-chiches, chorizo & céleri branche Blanquette de veau au citron Riz et légumes estivaux Six de Savoie Fruit de saison	 Potage du jour Taboulé au surimi Crème à la vanille 
Mardi	 Pastèque Carbonade flamande Frites Cantal Pêche au sirop, bergamote et menthe	 Potage du patient Wrap aux légumes d'été et oeuf Compote 
Mercredi	 Courgette rôtie en vinaigrette Croissant au jambon Salade verte Pavé des Flandres Fruit de saison	 Potage du jour Pané fromager à la sauce tomate Pâtes Fromage blanc aux fruits 
Jeudi	 Tartare de concombre, échalote et chantilly Gâteau de crêpes Vache Picon Pâtisserie du jour	 Potage du jour Jambon de dinde Purée Liégeois 
Vendredi	 Caviar d'aubergine Marée fraîche grillée Tagliatelles et poivron en vinaigrette Tomme noire Fruit de saison	 Potage du patient Omelette Jardinière de légumes & flageolets Semoule au lait 
Samedi	 Céleri rémoulade Sauté de dinde à la moutarde Galette de quinoa et poireaux Chanteneige Liégeois mange passion	 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 niçois de poisson Yaourt BIO panier de fruits rouges  




Cuisine de saison et faite maison 

 Pain local !

Menus d'été

Semaines 27-31-35



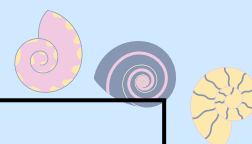
	Déjeuner	Dîner
Lundi	 <p>Tomate basilic <i>Bun's forestier</i> Pommes de terre sautées à l'ail et au persil Tartare <i>Nectarine rôtie au four</i></p>	  <p>Potage du jour Salade grecque et croûtons Mousse café</p>
Mardi	 <p><i>Coquille de thon mimosa</i> Bruschetta du chef Salade Saint Paulin Yaourt BIO à la pêche </p>	  <p>Potage du patient <i>Salade de pâtes poulet curry chorizo</i> Compote</p>
Mercredi	 <p>Salade de poivrons et feta Curry de porc aux 4 épices Riz et courgette rôtie Boursin aux noix Fruit de saison</p>	  <p>Potage du jour Filet de cabillaud Julienne de légumes & haricots blancs Crème dessert chocolat</p>
Jeudi	 <p>Méli-mélo de pastèque/melon Couscous Royal Brie Glace</p>	  <p>Potage du jour Fromage de tête Pennes au pesto et tomates séchées Compote</p>
Vendredi	 <p>Salade d'aubergines grillées et olives Moules sauce du jour Frites Chavroux Fruit de saison</p>	  <p>Potage du patient Oeuf dur mimosa Macédoine Yaourt sucré</p>
Samedi	 <p>Carottes râpées au citron Bœuf Stroganoff Purée de pois cassés Camembert Compote</p>	  <p>Potage du jour Jambon Coquillettes Crème aux oeufs</p>
Dimanche	  <p>Rillettes du Mans Cuisse de poulet Légumes estivaux Fromage de région Pâtisserie </p>	  <p>Potage du jour Raviolis Salade verte Yaourt aux fruits mixés</p>

Cuisine de saison et faite maison 

 Pain local !


Menus d'été

Semaines 28-32-36



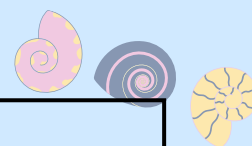
	Déjeuner	Dîner
Lundi	 <p>Brocolis en vinaigrette Rognons de boeuf sauce fromagère Tagliatelles Vache qui rit Fruit de saison</p>	 <p>Potage du jour Salade de pommes de terre et hareng fumé Compote</p> 
Mardi	 <p>Jambon fumé <i>Pizza quatre fromages</i> Salade verte Yaourt nature <i>Abricot au sirop & chantilly au citron noir</i></p>	 <p>Potage du patient Salade de lentilles à la Montbéliarde Crème aux œufs</p> 
Mercredi	 <p>Salade de betteraves rouges <i>Tasty-crousty de poulet</i> Riz Mimolette Fruit de saison</p>	 <p>Potage du jour Boulettes à la sauce tomate Haricots verts et blancs Fromage blanc nature sucré</p> 
Jeudi	 <p>Salade de courgettes crues aux saveurs asiatiques Côte de porc à la crème et champignons Frites Boursin aux noix <i>Baba au rhum</i></p>	 <p>Potage du jour <i>Salade de chou paysan au blanc de dinde</i> Yaourt BIO à la fraise</p> 
Vendredi	 <p>Houmous à la coriandre et tomates <i>Tartine suédoise saumon et poireaux</i> Comté Fruit de saison</p>	 <p>Potage du patient Omelette Pommes de terre et salade Compote</p> 
Samedi	 <p>Salade de perles marines Sauté de boeuf à la Portugaise Riz et aubergine St Morêt Liégeois pomme, fraise, cassis</p>	 <p>Potage du jour Saucisse de volaille Macédoine et maïs Lait gélifié caramel</p> 
Dimanche	 <p>Concombre à la vinaigrette Lapin à la moutarde gratin dauphinois Fromage de région Pâtisserie </p>	 <p>Potage du jour Quiche lorraine Salade Yaourt nature sucré au lait entier</p> 











Cuisine de saison et faite maison 

 Pain local !


Menus d'été

Semaines 29-33-37



	Déjeuner	Dîner
Lundi	 <p>Melon Charentais Poulet au citron et olives noires Pennes et chou-fleur Tartare Glace</p>	  <p>Potage du jour Saucisse de Strasbourg Poireaux vinaigrette Flamby ®</p> 
Mardi	 <p>Œuf mayonnaise Bruschetta du chef Salade Tomme noire Fruit de saison</p>	 <p>Potage du patient Tomate farcie Riz Yaourt sucré</p> 
Mercredi	 <p>Rillettes de radis et chèvre Foie de volaille en persillade Écrasé de pommes de terre aux amandes grillées Samos <i>Cheesecake chocolat blanc</i></p>	 <p>Potage du jour Salade de pâtes à l'Indienne et crevettes Crème dessert café</p> 
Jeudi	 <p><i>Pissaladière au boursin</i> <i>Chipolata au BBQ</i> Salade américaine Maroilles Fruit de saison</p>	 <p>Potage du jour Chachouka aux pois chiches Compote</p> 
Vendredi	 <p>Tomate mozza <i>Vrai maquereau au vin blanc</i> Pommes de terre à l'huile Chavroux Fruit de saison</p>	 <p>Potage du patient Quiche aux légumes Haricots verts Crème dessert chocolat</p> 
Samedi	 <p>Cœur d'artichaut en vinaigrette Veau Marengo Poêlée méridionale Neufchâtel Compote</p>	 <p>Potage du jour Poisson et sa sauce au beurre blanc Courgettes et riz Fromage blanc aromatisé</p> 
Dimanche	  <p>Carottes râpées aux câpres Poulet braisé aux légumes et semoule Fromage de région Pâtisserie </p>	 <p>Potage du jour Salade piémontaise Crème aux œufs</p> 

Cuisine de saison et faite maison 

 Pain local !