

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

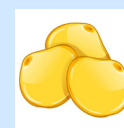
Graines de sésame



SO 2

Anhydride de sulfureux et sulfites

Lupin



Mollusques

Arachides



Menus d'automne

Semaines 39 - 43 - 47 - 51



	Déjeuner	Dîner
Lundi	 Céleri rémoulade Lasagnes épinards chèvre Emmental Fromage blanc aux fruits	  Potage du jour Filet de poisson au beurre blanc Brocolis Compote
Mardi	 Tatin d'échalotes confites Potimarron farci Riz St Morêt Fruit de saison	  Potage du patient Pané de fromage Julienne de légumes Liégeois vanille
Mercredi	 Saucisson à l'ail Cuisse de poulet Semoule ratatouille Mimolette Fruit de saison	  Potage du jour Tarte aux poireaux Mousse café
Jeudi	 Salade de chou rouge, miel et noix Boudin noir marmelade de pommes et pomme de terre au four Vache picon Finger crème de marrons	  Potage du jour Raviolis et son gruyère Compote
Vendredi	 Salade de haricots verts Marée fraîche Boulgour et ses petits légumes Fromage de région  Fruit de saison	  Potage du patient Flan de courgettes au fromage sans pâte Yaourt sucré
Samedi	 Taboulé Navarin de veau Panais confit Tartare poivre Salade de fruits arlequin	  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 maison 	  Potage du jour Spaghettis à la bolognaise Yaourt à la fraise BIO 

Cuisine de saison et faite maison 

 Pain local !

Menus d'automne

Semaines 40 - 44 - 48



	Déjeuner	Dîner
Lundi	 Champignons en vinaigrette Porc à l'alentejana Riz Morbier Fruit de saison	 Potage du jour Gratiné de quenelles de volaille sauce poulette Haricots verts Compote 
Mardi	 Céleri rémoulade Langue de bœuf sauce dijonnaise Frites Cernoix Pomme au four	 Potage du patient Quiche lorraine maison Crème dessert praline 
Mercredi	 Pâté de campagne Escalope de dinde panée Patate douce rôtie Fromage de région  Fruit de saison	 Potage du jour Paupiette de poisson Gratin de chou-fleur Yaourt panier de fruits rouges BIO  
Jeudi	 Carottes râpées au cumin Bouchée à la reine de ris de veau et champignons Salade d'endives Chanteneige Brookie	 Potage du jour Chipolatas choux de Bruxelles Yaourt sucré 
Vendredi	 Tarte fine au maroilles et champignons Pavé de saumon sauce framboise Riz thaï safrané Tome Fruit de saison	 Potage du patient Omelette au fromage Brocolis 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 maison 	 Potage du jour Quiche mexicaine Flamby® 

Cuisine de saison et faite maison 

 Pain local !

Menus d'automne

Semaines 41 - 45 - 49



	Déjeuner	Dîner
Lundi	 Betteraves rouges aux noix et feta Tartiflette Salade verte Tartare Crêpe	 Potage du jour Escalope de dinde Haricots verts Crème dessert vanille 
Mardi	Cannelloni de feuille de brick aux champignons Joue de bœuf sauce cappuccino Tagliatelles Comté Fruit de saison 	 Potage du patient Filet de hocki Chou-fleur poché Compote 
Mercredi	 Carottes à la portugaise Saucisse au reblochon Lentilles Six de Savoie Fruit de saison	 Potage du jour Tarte butternut et chèvre Velouté aux fruits mixés 
Jeudi	 Salade d'endives aux pruneaux Poulet fumé purée de céleri Fromage de région  Fromage blanc sucré	 Potage du jour Jambon Coquillettes et gruyère râpés Mousse chocolat 
Vendredi	 Salade de gesiers confits Moule sauce du jour Frites Cernoix Fruit de saison	 Potage du patient Tortillas de carottes braisées Yaourt aromatisé 
Samedi	Concombre à la vinaigrette thaï Râble de lapin sauce chasseur Poêlée forestière Camembert BIO  Gâteau de semoule au caramel	  Potage du jour Courgette farcie Riz Compote 
Dimanche	 Salade de choux et noix Bœuf bourguignon et ses légumes Vache qui rit Pâtisserie maison 	 Potage du jour Endives au jambon Fromage blanc sur lit de fruits 

Cuisine de saison et faite maison 

 Pain local !

Menus d'automne

Semaines 42 - 46 - 50



	Déjeuner	Dîner
Lundi	 Taboulé Fricassée de poulet au curry Fondue de poireaux Fourme d'Ambert AOP Fruit de saison	 Potage du jour Filet de poisson pané coquillettes au pesto Crème dessert café 
Mardi	 Céleri rémoulade Surprise de porc au cidre Quartier de citrouille confite Vache qui rit BIO Beignet fourré chocolat 	 Potage du patient Tarte forestière Yaourt sucré 
Mercredi	Salade de pois chiches Gibier de chasse Endives braisées à l'orange Chèvre Fruit de saison	 Potage du jour Tomates farcies Riz Compote 
Jeudi	 Betterave rouges vinaigrette Gratin de gnocchi napolitain aux légumes Chanteneige Fruit de saison	 Potage du jour Cervelas obernoi Blettes à la crème Fromage blanc nature BIO  
Vendredi	 salade de chicorée pain de sucre Marée fraîche Semoule au raisin de Corinthe Fromage de région Poire sauce chocolat 	 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 marengo Duo de courgettes Emmental Pâtisserie maison 	 Potage du jour Jambon Purée Mousse au citron 

Cuisine de saison et faite maison

📍 Pain local !

