

Menu du 19 août au 20 septembre 2019

Semaine du 19 août au 23 août 2019

Radis, beurre 5	Concombres vinaigrette	Tomates vinaigrette	Pastèque	Melon
Rôti de bœuf	Poulet rôti	Chipolatas	Pennes carbonarra 5	Poisson bordelaise 4+11
Haricots verts	Jardinière de légumes	Pommes saladaises	***	Courgettes au cumin
Yaourt arôme 5	5 Comté, cocktail de fruits	5 Emmental, nectarine	Fraises	Riz au lait 5
<i>Banane</i>	<i>3 Chocolatine</i>	<i>5 Liegeois vanille</i>	<i>5 Yaourt aux fruits</i>	<i>3 lait chocolaté</i>
<i>3 Moelleux citron</i>	<i>Jus de raisins</i>	<i>Jus tropical</i>	<i>3 Pepitos</i>	<i>3 BN fraise</i>

Semaine du 26 août au 30 août 2019

Salade emmental,bleu 5	Salade coleslow 1+9	Taboulé à la menthe 3	Tomates mozzarella 5	Macédoine au curry 1+11
Paupiette de veau	Steack haché	Jambon braisé	Fricassée de volaille	Filet de cabillaud au citron 4
Polenta 3	Carottes vichy	Tian de légumes	Petits pois/carottes	Pommes vapeur
Compote d'abricots	Fromage blanc 5	5 Livarot, fruits de saison	Yaourt aux fruits 5	5 Edam,Pêche
<i>5 yaourt à boire</i>	<i>3 Chausson aux pommes</i>	<i>3 cake</i>	<i>5 Yaourt aux fruits</i>	<i>3 Pain, confiture</i>
<i>3 petits beurre</i>	<i>jus d'orange</i>	<i>5 yaourt nature sucré</i>	<i>3 Sablés des Flandres</i>	<i>Jus d'ananas</i>

Semaine du 2 septembre au 6 septembre

Melon	Comcombres/maïs 13	Tomates au pesto 8+2	Salade de pâtes aux crevettes 3+6	Terinne de campagne
Steack haché de veau	Couscous	Omelette aux croutons 1	Rôti de porc orloff	Rissoto de la mer 6+7
Frites	***	Salade verte	Haricots verts	***
5 Velouté fruit	Compote au spéculos	5 Emmental, muffins 3	Soupe de fraises 1+5	5 Camembert, banane
<i>3 Nouba</i>	<i>3 Pain, chocolat</i>	<i>5 yaourt arôme</i>	<i>Jus tropical</i>	<i>5 Suisses nature sucré</i>
<i>5 Fromage blanc aux fruits</i>	<i>jus de raisins</i>	<i>3 Galette bretonne</i>	<i>banane</i>	<i>3+1 Madeleine</i>

Semaine du 9 septembre au 13 septembre

Carottes rapées citron	Salade de lentilles	Avocat au thon 4+1	Quiche lorraine 3+1+5	Gaspacho
Tomates farcies	Emincé de dinde tandoori	Croque monsieur maison 3+5	Gardiane de bœuf	Poisson meunière 4
Céréales bio 3	Ratatouille Niçoise	Salade verte	Carottes/p de terre	Torsades
Flan nappé caramel 5	5 Smoothie aux fruits	Raisins	5 Kidibou,prunes	yaourt nature sucré 5
<i>3 pain, pâte à tartiner</i>	<i>Compote de pom/poires</i>	<i>3 Pain, emmental 5</i>	<i>3 Muffins</i>	<i>5 Yaourt nature sucré</i>
<i>Jus d'orange</i>	<i>jus de pommes</i>	<i>Jus de fruits</i>	<i>sirop de grenadine</i>	<i>3 cake aux fruits</i>

Semaine du 16 septembre au 20 septembre

Pizza 3+5	Pêche au thon 1+4	Melon	Salade de palmier/tomates	Pastèque
Chipolatas	Rôti de bœuf	Escalope de veau panée	Poulet Basquaise	Filet de saumon à l'aneth 4+5
Lentilles	Poêlée campagnarde	Pommes persillées	Purée gourmande*	Riz créole
5 Samos,Abricots	5 Gruyère, banane	Mousse chocolat 2+5	Fromage blanc aux fruits 5	5 Chavroux, raisins
<i>5 Velouté fruit</i>	<i>Jus de raisin</i>	<i>5 suisses natures sucrés</i>	<i>3 plumetis vanille</i>	<i>5 lait chocolaté</i>
<i>3 Petits beurre</i>	<i>Pain, babybel 5</i>	<i>Pompom</i>	<i>banane</i>	<i>3+1 Quatre quart</i>

1	œufs	8	arachide
2	fruits à coques	9	celeris
3	gluten	10	sésame
4	poisson	11	moutarde
5	lait	12	soja
6	crustacés	13	sulfite
7	mollusques	14	lupin

*pour les regimes sans porc le plat de base est remplacé par des œufs ou cordon bleu

*purée gourmande carottes,potiron, maïs

L'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes,

Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition des plats sont mentionnés sur le menu

Toutes nos crudités et salade verte sont fraîches et locales

Label rouge



Produits issus de l'agriculture biologique



poisson frais du marché

