



Du 31 Août au 06 Septembre 2020

	Lundi 31	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04	Samedi 05	Dimanche 06
Entrée	Potage de légumes	Soupe à l'oignon	Soupe Vichyssoise (à base de petits pois)	Potage Esaù (à base de lentilles)	Potage à l'oseille	Potage au céleri	Potage Paysanne
Entrée	Salade de chou fleur	Feuilleté au chèvre	Mousse de canard et cornichon	Melon	Salade de betteraves	Salade de penne Al Pesto	Tomates vinaigrette
Plat	Poulet rôti Chasseur	Alouette de bœuf Dijonnaise	Filet de cabillaud au curry	Sauté d'agneau aux poivrons et tomates	Boudin blanc au Porto	Foie de volaille aux pruneaux	Rôti de dinde au jus
	Ou Sauté de porc aux groseilles	Ou Brochette de dinde Hongroise	Ou Courgettes farcies	Ou Escalope de porc à la Lyonnaise	Ou Aile de raie aux câpres	Ou Escalope de veau hachée aux olives	Ou Rougail de lieu
Garniture	Polenta	Piperade maison	Riz créole	Printanière de légumes persillés	Purée de pommes de terre	Haricots beurre à la ciboulette	Flageolets à l'ail
Produit Laitier	Edam (>150 mg calcium)	Coulommiers (100-150 mg calcium)	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)	Saint Nectaire (>150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Gouda (>150 mg calcium)	Bûchette Mi chèvre (100- 150 mg calcium)
Dessert	Fruit de saison	Semoule au lait maison	Fruit de saison	Compote de pommes fraises	Fruit de saison	Ananas au sirop	Tarte flan maison
Collation	Potage à la tomate et vermicelles Faiselle et sucre Compote de pommes	Potage de légumes Crème dessert caramel Fruit de saison	Potage Vert Près Liégeois au café Cake au fruits	Potage de légumes Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Potage Parmentier Mousse au chocolat Petit Beurre	Potage de légumes Fromage frais nature et sucre Fruit de saison	Potage Dubarry Fromage blanc de campagne et sucre Fruit de saison



Produit Laitier



Produit Laitier



Produit Laitier



Produit Laitier









Appellation d'origine contrôlée

A CONSERVER



Du 07 au 13 Septembre 2020

	Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11	Samedi 12	Dimanche 13
Entrée	Potage aux asperges	Potage aux trois légumes pois cassés	Potage Jardinier	Potage aux courgettes	Potage Cultivateur	Potage de légumes	Potage aux champignons
Entrée	Pomelos au sucre	Friand au fromage	Salade verte au cœur de palmier	Macédoine mayonnaise	Salade de tomates	Œuf dur BIO mayonnaise	Emincé de concombres
Plat	 Filet de limande Meunière et citron	 Escalope de poulet Dijonnaise	Tartiflette aux lardons	 Sauce Bolognaise	 Waterzoi de merlu	Bouchée à la reine	 Bœuf braisé Bordelaise
	Ou Merguez de bœuf aux 4 épices	Ou Sauté de porc Marchand de vin	Ou Brandade de poisson	Ou Tajine de paupiette de veau	Ou Cervelas Obernois	Ou Palette de porc Bourguignon	Ou Pintade rôtie aux pêches
Garniture	Ratatouille maison et riz	Carottes Vichy		Pâtes torsades	Epinards et pommes de terre béchamel	Semoule	Haricots verts Saveur Aneth citron
Produit Laitier	Carré de l'Est (100-150 mg calcium)	Fromage frais aux fruits (>100 mg calcium)	Fromage fondu camembert (>150 mg calcium)	Yaourt BIO à la fraise (>100 mg calcium)	Tomme des Pyrénées (>150 mg calcium)	Brie (100-150 mg calcium)	Crème dessert vanille
Dessert	Compote de poires	Fruit de saison	Crème Onctueuse maison à la noix de coco	Fruit de saison	Pêches au sirop	Fruit de saison	Carré Bordelais maison
Collation	Potage de légumes Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Potage Fermier Mousse au café Sablé du Nord	Potage de légumes Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Potage Freneuse Flan vanille Compote de pêches	Potage de légumes Fromage blanc de campagne et sucre Fruit de saison	Potage de légumes vermicelles Faisselle et sucre Madeleine	Potage de légumes Fromage frais nature et sucre Fruit de saison



Produit local



Œuf dans le jaune



Plat sans gluten



Label Rouge

A CONSERVER



Appellation d'origine contrôlée



Du 14 au 20 Septembre 2020

MENU 100% CIRCUITS COURTS

	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18	Samedi 19	Dimanche 20
Entrée	Potage Longchamp	Potage Parmentier (à base de poireaux)	Potage aux épinards	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage de légumes	Potage Freneuse (à base de navets)	Potage tomates et basilic
Entrée	Feuilleté du Pêcheur	Salade Fantaisie (chou chinois, scarole et chicorée)	Céleri rémoulade	Tomates vinaigrette	Pizza au fromage maison	Salade verte aux gésiers	Saucisson à l'ail et cornichon
Plat	Sauté de porc à l'Estragon	Escalope de dinde aux oignons	Poitrine de veau farcie Dijonnaise	Daube de bœuf	Filet de cabillaud safrané	Sauce Carbonara	Sauté de dinde sauce Civet
Garniture	Ou Filet de lieu Sauce Armoricaïne	Ou Crêpinette de porc au jus	Ou Rognon de bœuf à la Diable	Ou Saucisse de Toulouse	Ou Omelette BIO aux oignons	Ou Axoa de bœuf	Ou Caille aux raisins
Garniture	Petits pois Saveur du Soleil	Ratatouille maison	Lentilles BIO à la Paysanne	Gratin de crécy (pommes de terre et carottes)	Blettes persillées	Pâtes Farfalles	Flan de julienne de légumes
Produit Laitier	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)	Fromage frais au sel de Guérande (>150 mg calcium)	Gouda (>150 mg calcium)	Camembert BIO (100-150 mg calcium)	Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)	Tomme blanche (>150 mg calcium)	Mimolette (>150 mg calcium)
Dessert	Fruit de saison	Riz au lait maison	Cocktail de fruits au sirop	Crème dessert BIO chocolat	Fruit de saison	Compote de pommes à la cannelle	Moelleux maison aux abricots
Collation	Potage à l'oseille Liégeois à la vanille Compote de pommes abricots	Potage de légumes Fromage frais nature et sucre Fruit de saison	Potage Paysan Liégeois au café Galette St Michel	Potage de légumes Faisselle et sucre Fruit de saison	Potage Oriental Yaourt nature et sucre Palmier	Potage de légumes Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Potage Cultivateur Mousse au café Fruit de saison



Produit local



Beuf dans le veau



Plat fait maison



Label Rouge

A CONSERVER



Appellation d'origine contrôlée



Du 21 au 27 Septembre 2020

	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25	Samedi 26	Dimanche 27
Entrée	Potage au céleri	Potage Breton (à base de haricots blancs)	Potage Fermier	Potage Minestrone	Potage Paysanne	Potage Provençale	Potage aux asperges
Entrée	Radis beurre	Salami et cornichon	Salade coleslaw	Salade de lentilles	Rillettes maison à la sardine	Betteraves vinaigrette	Concombre vinaigrette
Plat	Saucisse fumée	Joue de bœuf sauce Piquante	Tomates farcies	Rôti de porc Charcutière	Truite aux amandes	Bœuf braisé échalote	Saumonette aux moules et au curry
	Ou Blanquette de lieu	Ou Poulet Basquaise	Ou Steak haché Forestière	Ou Viennoise de dinde	Ou Andouillette Forestière	Ou Rôti d'agneau farci Printanière	Ou Rôti de dinde Crétoise
Garniture	Purée de pois cassés	Poêlée de légumes Saveur du Jardin	Riz créole	Haricots beurre à la tomate	Carottes braisées	Choux de Bruxelles Saveur du Soleil	Semoule
Produit Laitier	Rondelé au poivre (>150 mg calcium)	Yaourt velouté fruité (>100 mg calcium)	Edam (>150 mg calcium)	Saint Paulin (>150 mg calcium)	Fromage blanc aux fruits (>100 mg calcium)	Saint Nectaire (>150 mg calcium)	Tomme des Pyrénées (>150 mg calcium)
Dessert	Poires au sirop	Fruit de saison	Crème Onctueuse maison à la framboise	Compote de pommes ananas	Fruit de saison	Liégeois au café	Gâteau maison au yaourt et vanille
Collation	Potage de légumes Faisselle et sucre Fruit de saison	Potage à l'oseille Flan chocolat Sablé du Nord	Potage de légumes Fromage frais nature et sucre Fruit de saison	Potage aux champignons Liégeois à la vanille Fruit de saison	Potage de légumes Crème dessert caramel Madeleine	Potage Vert Près Yaourt nature et sucre Compote de pommes abricots	Potage de légumes Fromage blanc de campagne et sucre Fruit de saison



Produit local



Bœuf dans le vignoble



Plat fait maison



Label Rouge

A CONSERVER



Appellation d'origine contrôlée



Du 28 Septembre au 04 Octobre 2020

	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 01	Vendredi 02	Samedi 03	Dimanche 04
Entrée	Potage Cultivateur	Potage Choisy (à base de laitue)	Potage Esaü (à base de lentilles)	Potage Freneuse (à base de navets)	Potage de légumes vermicelles	Potage à la Grecque	Potage velouté aux champignons
Entrée	Croisillon aux champignons	Macédoine mayonnaise	Salade de tomates	Carottes râpées vinaigrette	Taboulé	Chou blanc aux raisins	Pâté en croûte et cornichon
Plat	Sauté de porc Colombo	Hachis Parmentier	Filet de cabillaud à la sétoise	Boudin noir aux pommes	Filet de hoki pané et citron	Escalope de veau hachée basilic	Sauté de bœuf aux olives
	Ou Rougail de hoki	Ou Gratin Comtois	Ou Carré de porc fumé à la sauge	Ou Omelette BIO au fromage	Ou Escalope de dinde Mironton	Ou Rognon de porc Madère	Ou Filet de saumon Dieppoise
Garniture	Courgettes persillées		Flan d'épinards	Pâtes coquillettes	Haricots Plats persillés	Riz Pilaf	Haricots verts à la tomate et à la sauge
Produit Laitier	Fromage frais aux fruits (>100 calcium)	Coulommiers (100-150 mg calcium)	Cotentin nature (>150 mg calcium)	Tomme blanche (>150 mg calcium)	Yaourt aux fruits (>100 mg calcium)	Pont l'Evêque (>150 mg calcium)	Carré de l'Est (100-150 mg calcium)
Dessert	Fruit de saison	Compote de pommes pêches	Semoule au lait maison	Abricots au sirop	Fruit de saison	Crème dessert caramel	Cake maison à l'ananas
Collation	Potage à la tomate Flan caramel Petit Beurre	Potage de légumes Crème dessert vanille Fruit de saison	Potage Parmentier Fromage blanc nature et sucre Compote de pommes	Potage de légumes Liégeois au chocolat Fruit de saison	Potage au chou vert Mousse au café Galette St Michel	Potage de légumes Faisselle et sucre Fruit de saison	Potage Dubarry Fromage frais nature et sucre Compote de pêches



Produit local



Beurre doux à vanille



Plat fait maison



Label Rouge

A CONSERVER



Appellation d'origine contrôlée