

Menu du 18 septembre au 20 octobre 2017

Semaine du 18 septembre au 22 septembre 2017

Melon Porc à la graine de moutarde Semoule au cumin Crème dessert chocolat Yaourt nature/gaufrette	Concombres ciboulette Sauté de volaille Purée de potiron Samos,Raisins Pain,pâte à tartiner jus de pomme	Sardine/citron Escalope de veau poêlée Courgettes sautées Gruyère, fruits de saison Compote de pommes Cake aux fruits	Friand fromage Lasagnes à la Bolognaise Salade verte Prunes Pain/emmental grenadine	Carottes rapées citron Filet de lieu Normande Riz créole Ile flotante Fromage blanc fruité Sablés des Flandres
--	---	--	--	---

Semaine du 25 septembre au 29 septembre 2017

Salade aux croutons/lardons Cordon bleu Duo de haricots Fromage blanc aux fruits Jus de pommes yaourt nature sucré	Macédoine au thon Chipolattas Pommes vapeur Velouté fruité Mousse chocolat Madeleine	Tomates vinaigrette Rôti de bœuf Choux fleur persillés Brie, Flan pâtissier Bananes,jus de fruits	Pastèque Sauté de veau aux olives Macaronis Tome noire,compote poire suisses sucrés,Gaillardise	Jambon blanc/beurre Poisson pané Céréales asiatiques Kidibou,Raisins Lait fraise petits beurres
---	---	---	---	--

Semaine du 2 octobre au 6 octobre 2017

Concombres vinaigrette Paupiette de veau champignons Lentilles paysannes Camembert,Prunes Yaourt à boire, plumetis	Salade fêta/olives Sauté de poulet thaï Farfalles Banane Chocolatine jus d'orange	Taboulé Escalope de porc persillée Salsifis/carottes Kiri,Compote de pommes Fromage blanc/cake	Salade de riz/avocat/maïs Steack haché de bœuf Haricots verts persillés Pt Louis,Glace Pain au lait,confiture grenadine	Betteraves mimosa Gratin de pdt/Saumon Salade verte Ficello,Soupe de fruits rouges jus de pommes, Etoile
--	--	--	--	---

Semaine du 9 octobre au 13 octobre 2017

semaine du goût voyage culinaire au fil du temps

Au temps des romains Salade romaine,sauce César Longe de porc aux fruits secs Mélange d'orge,avoine blé Chèvre,raisin Fromage blanc fruité BN	Moyen-âge Betteraves jaune, carottes noire Galimafrée de veau* fèves à la tomate et écrasé de panais Brie,croustade aux pommes Croissant jus de pommes	La renaissance Potage comtesse dubarry Vol au vent de volaille financière Gratin de butternut Blanc manger chocolat Barre bretonne fromage blanc sucré	Le temps des lumières œuf farci chimay Sauté de mouton printanier* Purée vitelotte Pain perdu, crème anglaise Pain au lait,chocolat jus multivitaminé	De nos jours Mousse avocat/surimi Pavé de colin ,bisque de homard Choux romanesco/ brocolis Comté,miroir framboise lait chocolaté banane
--	---	---	--	---

Semaine du 16 octobre au 20 octobre 2017

Salade palmier,maïs Escalope viennoise Petits pois Liegeois vanille Yaourt arôme/gaufrette	Radis/beurre Joue de porc confites Carottes sautées Edam,Raisin Pain,pâte à tartiner jus de raisin	Maquereaux vin blanc Rôti de veau Courgettes au cumin Gruyère, poires Suissees fruités Cake	Salade coleslow Bourguignon de bœuf Pommes mousseline Eclair chocolat jus de fruits exotique Pain, fromage	Salami Blanquette de colin Riz créole Petits suisses Lait chocolaté, BN
--	---	--	---	---

Toutes nos crudités et salade verte sont fraîches et locales

Label rouge



Produits issus de l'agriculture biologique



poisson frais du marché



légumes frais



*mouton issue de l'élevage de la ferme des matruques à st aubin

*Galimafrée: sauté de veau, amandes, miel, cerfeuil,sauge, tomates

