



Vos menus du mois de Septembre 2020

Grands

Du 31 Août au 4 Septembre

Du 07 Septembre au 11
Septembre 2020

Du 14 Septembre au 18 Septembre
2020

Du 21 Septembre au 25
Septembre 2020

Du 28 Septembre au 2 Octobre
2020

Lundi

Salade de pdt à la bulgare
Cuisse de poulet au jus
Filet de colin à la crème
Ratatouille à la niçoise
Fromage blanc nature
Pomme

Salade andalouse
Pavé de hoki et sauce au confit de citron
Carottes à la crème
Samos
Prunes de saison

Salade de pâtes tortis
*Echine de porc et son jus
Escalope de poulet au jus
Dos de colin poché au citron
Choux-fleurs à la béchamel
Pavé du Val de Saône à la coupe
Raisins blancs

Taboulé à l' orientale
Emincé de boeuf comtois au jus
Filet de merlu du Cap sauce crème
Poelée de légumes d'automne
Petit suisse nature sucre
Orange

Salade de concombre à la crème
*Rôti de porc aux herbes
Rôti de dinde aux herbes
Œufs durs sauce hollandaise
Pilaf de blé aux petits légumes
Emmental à la coupe
Yaourt aromatisé

Mardi

Salade de tomates au basilic
Pavé de hoki et sauce au confit de citron
Purée de pommes de terre aux herbes
Munster des vosges aoc à la coupe
Mousse au chocolat
Flan au chocolat

Haricots verts en salade
*Rôti de porc à la diable
Rôti de dinde à la diable
Œufs durs à la basquaise
Semoule couscous
Brie Val de Saône à la coupe
*Liegeois à la vanille
Crème dessert à la vanille

Concombre à la ciboulette en salade
Aiguillette de poulet à la lyonnaise
Filet de merlu du cap sauce crème
Riz pilaf
Croc lait
Compote de poire

"Repas de l'automne"
Choux-fleurs à la vinaigrette
*Pavé de jambon (vpf) grillé sauce fermière
Jambon de dinde sauce fermière
Filet de lieu aux cèpes
Purée de potiron
Tomme noire à la coupe
Panacotta à la pomme et cannelle

Betteraves au fromage blanc
Paleron de boeuf sauce st laurent
Dos de colin sauce moutarde à l'ancienne
Navets à la béchamel et pdt vapeur
Fromage fondu le fromy
Raisins noirs

Mercredi

Salade de penne rigate
Tarte au fromage
Poêlée de légumes à la mexicaine
Edam à la coupe
Pêches au sirop

Macedoine de légumes à la vinaigrette
Paleron de boeuf braisé
Tarte au thon et tomate
Courgettes persillées
Petit suisse nature sucré
Banane

Salade de pdt tartare
Filet de cabillaud sauce gardiane
Epinards hachés à la crème
Petit moulu nature
Pomme

Thon à la vinaigrette
Rôti de veau émincé et sauce à l'ancienne
Œufs durs à la béchamel
Pilaf de boulgour
Chanteneige
Prunes de saison

Salade coleslaw
Suprême de poulet au jus
Filet de lieu à la crème de fenouil
Riz créole
Edam à la coupe
Crème dessert au chocolat

Jeudi

Carottes rapées à l'échalote
Sauté de boeuf sauce forestiere (VBF)
Omelette aux fines herbes
Riz blanc
Pik et croq
Velouté fruit

Betteraves en salade
Sauté de poulet sauce Vallée d'Auge
Filet de cabillaud sauce cidre
Pommes de terre à la vapeur
Camembert à la coupe
Abricots au sirop

Tomates et coeurs de palmier en salade
Omelette aux fines herbes
Haricots verts persillés
Yaourt nature sucré
Cake du chef au citron

Macédoine de légumes à la vinaigrette
Filet de saumon sauce navarin
Pommes de terre à la vapeur
Fromage fondu "vache picon"
Fromage blanc aux fruits

Salade de pommes de terre à l'échalote
Moelleux d'épinards au chèvre
Jardinière de légumes au jus
Fromage blanc nature
Pomme

Vendredi

Choux-fleurs à la vinaigrette
Emincé de rôti de veau au jus
Pavé de saumon sauvage poché au citron
Haricots beurre persillés et Flageolets persillés
Carré frais
Néctarine

Celeri en vinaigrette
Spaghettis à la bolognaise
Spaghettis à la tomate et au fromage
Carré fondu
Crème au caramel

Carottes rapées à l'orange
Sauté de boeuf à la tomate (vbf)
Steak de colin sauce crème de champignons
Polenta
Buche de chèvre à la coupe
Flan nappe

Haricots verts en ravigote
Raviolis bio aux légumes
Carré roussot à la coupe
Banane

Celeri en vinaigrette
Filet de merlu du cap poché au citron
Choux-fleurs sauce aurore
Fromage le p'tit louis
Gâteau à la banane et au chocolat

*Plat contenant du porc
Variante sans porc
Variante sans viande

