

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
CHOIX MENUS A LA CARTE		Crème de volaille	Velouté de champignons	Potage paysan	Soupe à l'oignons	Potage du chef	Velouté de brocolis	Mouliné légumes d'été
		Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison	Consommé de légumes de saison
	ENTREES	Tomate mozza basilic	Radis beurre	Salade de fonio (concombre tomate maïs)	Salade Nordique	Râpé de betteraves crues au cerfeuil	Terrine forestière	Fond d'artichaut en salade
		Betteraves rouges râpées	Jambon blanc	Œuf dur mayonnaise	Concombre à la crème	Taboulé à la menthe	Carottes râpées	Salade Landaise
		Croisillon Dubarry	Céleri rémoulade	Saucisson à l'ail	Terrine de légumes	Salade Mexicaine	Salade marine	Tomate vinaigrette
		Croq fraîcheur	Salade Marco Polo	Chou fleur	Andouille	Museau de porc échalote	Crêpe goût fromage	Mortadelle
	VIANDES / POISSONS	Lasagnes de boeuf	Paupiette de lapin chasseur	Aiguillettes de poulet au jus	Echine de porc au four	Paleron de bœuf braisé	Poisson du marché aux épices	Sauté de lapin aux pruneaux
		Côte de porc au jus clair	Gratin de la mer au curry	Foie de veau aux oignons	Jambalaya de poulet (porc)	Sauté de porc à la Provençale	Courgette farcie	Pavé de saumon sauce Hollandaise
		Escalope de dinde aux herbes	Palette de porc à la Provençale	Encornet à la Marseillaise	Steak haché sauce au vin	Filet de dinde au paprika	Chipolatas	Mignonin de veau à la crème
		Maquereau au vin blanc	Haut de cuisse de poulet rôti	Jambon fumé au Porto	Beignets de poisson	Quenelles de brochet Nantua	Gésiers de poulet en ragoût	Duo de viandes froides
	VEGE	Boulette blé facon Thai	Omelette paysanne	Galette boulgour pois chiche emmental orientale	Steak Soja	Falafel feve menthe coriandre	Lasagne de légumes grillés	Tarte Provençale
	GARNITURES	*****	Poêlée gala	Semoule	Carottes Vichy	Purée de pommes de terre	Haricots beurres et beurre maître d'hôtel	Pommes pailles
		Poêlée de courgettes à l'ail	Pommes sautées	Garniture de céleri persillé	Riz Jambalaya	Brocolis braisés	Pennes aux petits légumes	Champignons en persillade
		Haricots verts persillés	Petits cocos de Vendée cuisinés	Ratatouille	Pommes persillées	Côtes de blettes gratinées	Lentilles	Endives meunières
		Macaronis	Epinards à la crème	Coquillettes BIO	Poêlée de légumes verts	Poêlée de céréales aux poivrons	Julienne de légumes	Salade de pâtes
	FROMAGES / LAITAGES	Tomme grise	Fromage blanc de Pamplie	Bleu	Fripon Bel	Saint-Paulin	Yaourt sucré	Saint Nectaire
		Petit moulé ail et fines herbes	Chèvre sec	Tartare nature	Edam	Yaourt nature	Fromage blanc fruité	Cantal
		Yaourt sucré	Fondu Président	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Rondelé ail et fines herbes	Tomme noire des Pyrénées	2 petits Suisses
		Fromage blanc fruité	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Vache Picon	Six de Savoie
	DESSERTS / FRUITS	Panna cotta	Tarte aux pommes	Compote de fruits de saison "maison"	Crème pâtissière à la vanille	Banane	Novly chocolat	Millefeuilles
		Cocktail de fruits à la vanille	Pêche	Eclair chocolat	Compote pommes/ananas	Donut sucré	Nectarine	Tarte chocolat
		Crème dessert vanille	Compote pommes/fraises	Pomme	Crumble aux pommes	Crème dessert chocolat	Compote pommes/pêches	Semoule au lait nappage caramel "Senoble"
		Prunes	Liégeois café	Crème dessert caramel	Kiwi	Compote pommes/cassis	Mousse café	Raisin

** Pour les déclinaisons "coupé fin" et "haché" nous nous autorisons à substituer une viande par un équivalent sans os