

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FORMULES MIDI OU MIDI ET SOIR	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1	Menu N° 1
	Oeuf dur mayonnaise	Radis beurre	Salade de fonio (concombre/tomate/maïs)	Salade Nordique	Râpé de betteraves crues au cerfeuil	Salade Landaise (pdt gésiers)	Fond d'artichaut vinaigrette
	Paleron de bœuf braisé	Mignonin de veau à la crème	Escalope de volaille aux herbes	Longe de porc au four	Fricadelle de bœuf au poivre	Poisson du marché aux épices	Rôti de dinde aux pruneaux
	Coquillettes	Poêlée gala et beurre maître d'hôtel	Petits pois	Carottes Vichy	Purée de pommes de terre	Haricots beurres	Pommes paillasson
	Chèvre sec	Fromage blanc fruité	Yaourt nature sucré	Gouda	Vache Picon	Yaourt fermier Bio	Chèvre fermier
	Abricots	Tarte aux pommes	Compote pommes	Mousse chocolat	Banane	Chou à la crème	Bavarois passion
	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR	Menu N°2 ou SOIR
	Betteraves rouges râpées	Salami	Salade Océane	Concombre à la crème	Taboulé à la menthe	Carottes râpées	Pâté en croûte
	Côte de porc charcutière	Tubes d'encornets en persillade	Foie de veau aux oignons	Jambalaya de poulet	Sauté de porc à la Provençale	Courgette farcie	Dorade beurre Nantais
	Poêlée de courgettes à l'ail	Pommes sautées	Haricots verts persillés	Riz Jambalaya	Chou-fleur braisé	Pennes aux petits légumes	Champignons en persillade
Fromage blanc sucré	Brie	Rondelé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Mimolette	Fromage blanc nature	Montboissier	
Crème pâtissière à la fleur d'oranger	Pêche	Pot de crème caramel beurre salé	Compote de fruits de saison "maison"	Crumble aux pommes	Poire	Gâteau Poitevin aux fruits rouges	

CHOIX MENUS A LA CARTE	Soupe de tomate	Crème de chou fleur	Potage du chef	Velouté de céleri	Potage Crécy	Velouté de champignons	Potage potiron	
	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	Oeuf dur mayonnaise	Radis beurre	Salade de fonio (concombre/tomate/maïs)	Salade Nordique	Râpé de betteraves crues au cerfeuil	Salade Landaise (pdt gésiers)	Fond d'artichaut vinaigrette
		Betteraves rouges râpées	Salami	Salade Océane	Concombre à la crème	Taboulé à la menthe	Carottes râpées	Pâté en croûte
		Crêpe goût fromage	Céleri rémoulade	Pâté de foie	Terrine de légumes	Salade Mexicaine	Emietté de poisson blanc en salade	Salade forestière
		Cervelas	Salade Marco Polo	Chou fleur vinaigrette	Rillettes du Mans	Museau vinaigrette	Friand goût viande	Tomate ciboulette
	VIANDES / POISSONS	Paleron de bœuf braisé	Mignonin de veau à la crème	Escalope de volaille aux herbes	Longe de porc au four	Fricadelle de bœuf au poivre	Poisson du marché aux épices	Rôti de dinde aux pruneaux
		Côte de porc charcutière	Tubes d'encornets en persillade	Foie de veau aux oignons	Jambalaya de poulet	Sauté de porc à la Provençale	Courgette farcie	Dorade beurre Nantais
		Aiguillettes de poulet au jus	Palette de porc à la Provençale	Fricassée de supions en persillade	Steak haché de boeuf sauce au vin	Filet de poulet aux champignons	Chipolatas aux herbes	Paupiette de veau aux champignons
		Maquereau au vin blanc	Oeufs durs Mornay	Cervelas Orloff	Beignets de poisson	Quenelles de brochet Nantua	Haut de cuisse de poulet rôti	Duo de viandes froides
VEG	Omelette aux champignons	Pané de blé fromage épinard	Croq végétal	Galette boulgour pois chiche émmmental orientale	Lasagne ricotta épinards	Tarte tomate chèvre	Boulettes soja tomate et basilic	
GARNITURE	Coquillettes	Poêlée gala et beurre maître d'hôtel	Petits pois	Carottes Vichy	Purée de pommes de terre	Haricots beurres	Pommes paillasson	
	Poêlée de courgettes à l'ail	Pommes sautées	Haricots verts persillés	Riz Jambalaya	Chou-fleur braisé	Pennes aux petits légumes	Champignons en persillade	
	Garniture de céleri persillé	Petits cocos Vendéens cuisinés	Ratatouille	Tortis	Poêlée de légumes verts	Lentilles BIO	Endives meunières	
	Semoule	Epinards à la crème	Pommes de terre boulangères	Côtes de blette gratinées	Poêlée de céréales aux poivrons	Julienne de légumes	Salade de pâtes	
FROMAGES / LAIAGES	Chèvre sec	Fromage blanc fruité	Yaourt nature sucré	Gouda	Vache Picon	Yaourt fermier Bio	Chèvre fermier	
	Fromage blanc sucré	Brie	Rondelé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Mimolette	Fromage blanc nature	Montboissier	
	Yaourt aromatisé	Chanteneige	Coulommiers	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Tomme blanche	Six de Savoie	
	Fraidou	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Cantadou	Fromage blanc fruité	Fripon bel	Yaourt crémeux aux fruits	
DESSERTS / FRUITS	Abricots	Tarte aux pommes	Compote pommes	Mousse chocolat	Banane	Chou à la crème	Bavarois passion	
	Crème pâtissière à la fleur d'oranger	Pêche	Pot de crème caramel beurre salé	Compote de fruits de saison "maison"	Crumble aux pommes	Poire	Gâteau Poitevin aux fruits rouges	
	Crème dessert vanille	Poires au sirop	Prunes	Eclair vanille	Pot de crème panna cotta	Compote pommes/pruneaux	Riz au lait nappage caramel "Nova"	
	Compote de fruits de saison "maison"	Mousse citron	Donut cacao	Orange	Compote pommes/cassis	Liégeois café	Nectarine	

* nous ne garantissons pas la maîtrise des allergènes

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