

semaine du 29 aout au 4 septembre

Lundi 29 Août	Mardi 30 Août	Jeudi 1 Septembre	Vendredi 2 Septembre
		Tomates vinaigrette	Taboulé
		Aiguillette de poulet sauce barbecue	Dos de colin à l'Angevine
		Frites	Gratin de légumes
		Rondelé	Yaourt sucré Local
		Compote de pommes	Cake au Chocolat maison Production locale FAIT MAISON

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT



Les groupes d'aliments
Fruits et légumes verts
Viandes / Poissons / Oeufs
Féculents
Produits laitiers
Matières grasses
Produits sucrés



semaine du 5 au 11 septembre

Lundi 5 Septembre	Mardi 6 Septembre	Jeudi 8 Septembre	Vendredi 9 Septembre
Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	Salade Basque (pomme de terre, thon, échalote)	Salade Arlequin (maïs, concombre, tomate)
Hachis de potimarron tomates et porc (plat complet)	Haut de cuisse de poulet à la Lilloise	Rôti de bœuf froid mayonnaise	Poisson pané sauce tomate
	Poêlée campagnarde	Haricots vert	Coquillettes
Emmental	Petit Suisse sucré	Brie	Vache qui rit
Cocktail de fruits	Madeleine	Flan pâtissier maison	Fruit de saison

FAIT MAISON

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT



Les groupes d'aliments





	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers
	Matières grasses
	Produits sucrés



Thème du mois : Haut de France







Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

semaine du 12 au 18 septembre

Lundi 12 Septembre	Mardi 13 Septembre	Jeudi 15 Septembre	Vendredi 16 Septembre
Céleri rémoulade	Melon	Salade de Blé Sombbrero (haricot rouge, maïs, poivron)	Tomates cossette
Caghuse de l'Aisne (noix de joue de porc au vin rouge)	Escalope de poulet à la graine de moutarde	Boulettes de bœuf sauce Bourguignon	Parmentier de saumon (plat complet)
Semoule 	Haricots beurre / pommes vapeur	Carottes persillées	
Yaourt sucré local 	Croc lait	Camembert	Edam
Biscuit	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Gateau au yaourt maison 

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT



Les groupes d'aliments	
	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers
	Matières grasses
	Produits sucrés



Thème du mois : Haut de France

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 19 au 25 septembre

MENU HAUT DE France Picardie Nord pas de Nalais

Lundi 19 Septembre	Mardi 20 Septembre	Jeudi 22 Septembre	Vendredi 23 Septembre
Salade de riz à la Parisienne (macédoine de légumes)	Carottes râpées	Salade de choux rouge cru du nord	Rillettes cornichons
Paupiette de veau sauce Chasseur	Cordon bleu ketchup	Carbonade de bœuf pommes vapeur (plat complet)	Dos de colin sauce Aurore
Gratin de petits légumes	Petits pois	Maroilles	Macaronis / haricots verts
Buchette de chèvre	Fondu Président	Podingue dunkerquois maison	Yaourt sucré local
Compote de pommes	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit de saison



Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT



Les groupes d'aliments	
	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers
	Matières grasses
	Produits sucrés



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

semaine du 26 septembre au 2 octobre

Lundi 26 Septembre	Mardi 27 Septembre	Jeudi 29 Septembre	Vendredi 30 Septembre
Flamiche picarde	Betteraves vinaigrette	Tomates vinaigrette	Salade de pâtes Arc en ciel (concombre, poivron, maïs)
Rôti de dinde au thym	Saucisse de toulouse lentilles (plat complet)	Chili con carne	Beignet de calamar sauce tartare
Poêlée Ratatouille	Cantadou	Riz	Gratin de courgettes
Petit Suisse sucré	Liégeois chocolat	Carré de l'est	Pyrénées
Ananas au sirop	Fruit de saison	Semoule au lait à la chicorée	

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT



Les groupes d'aliments	
	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers
	Matières grasses
	Produits sucrés



Thème du mois : Haut de France

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

semaine du 3 au 9 octobre

Lundi 3 Octobre	Mardi 4 Octobre	Jeudi 6 Octobre	Vendredi 7 Octobre
Crêpe fromage	Salade de maïs et radis	Saucisson à l'ail	Tomates aux herbes
Jambon grill sauce Normande	Steack haché sauce Barbecue	Dos de lieu à la Dieppoise	Couscous poulet merguez (plat complet)
Poêlée de haricots plats	Gratin dauphinois	Beignet de brocolis	
Rondelé	Camembert	Yaourt sucré Local	Chaussé aux Moines
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Moelleux à l'ananas maison	Compote pommes banane



Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT



Les groupes d'aliments

	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers
	Matières grasses
	Produits sucrés

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

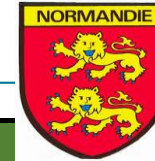




Thème du mois : **NORMANDIE**



semaine du 10 au 16 octobre

MENU NORMANDIE









Lundi 10 Octobre	Mardi 11 Octobre	Jeudi 13 Octobre	Vendredi 14 Octobre
Salade de pâtes Méditerranéenne (brunoise de légumes)	Betteraves vinaigrette	Salade normande (salade verte, andouille, pommes)	Carottes râpées
Emincé de Bœuf Bourguignonne	Parmentier de poisson et pommes de terre aux épices (plat complet)	Mijotée de volaille au cidre	Gratin de pâtes au jambon (plat complet)
Poêlée de jeunes carottes	 Fraidou	Poêlée Normande (pdt, lardons, champignons)	Fromage blanc sucré
Gouda	Fraidou	 Pont l'Evêque	Fromage blanc sucré
Salade de fruits	Nappé caramel	Teurgoule locale	Biscuit

Le Chef et son Equipe vous souhaite
BON APPETIT



Les groupes d'aliments

	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers
	Matières grasses
	Produits sucrés



Thème du mois : **NORMANDIE**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

semaine du 17 au 23 octobre

Lundi 17 Octobre	Mardi 18 Octobre	Jeudi 20 Octobre	Vendredi 21 Octobre
Salade de riz au surimi	Melon	Bonnes vacances	
Rôti de porc sauce camembert	Boulette de bœuf Tex Mex		
Battonnière de légumes	Frites		
Yaourt sucré local	Vache qui rit		
Beignet au chocolat	Compote de pommes		

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT



Thème du mois : **NORMANDIE**



Les groupes d'aliments

	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers
	Matières grasses
	Produits sucrés



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.