



Semaine du 30 août au 5 septembre 2021

origine viande bovine

Tous nos potages sont " fait maison"

		DEJEUNER	DINER
LUNDI	30-août	Chou fleur vinaigrette Poulet rôti sauce aigre douce Riz pilaf BIO Pont l'evêque AOC à la coupe Purée pomme des Vergers et cassis	Potage au céleri Faisselle nature et sucre Madeleine
MARDI	31-août	Céleri rémoulade Filet de limande meunière Blettes à la tomate Tomme blanche à la coupe Poire Vergers Sennevières (locale)	Potage jardinière de légumes Emmental Pêche au sirop
MERCREDI	01-sept	Crevettes sauce cocktail Saucisse fumée Lentilles BIO Fromage blanc nature et sucre Beignet framboise	Potage petits pois Cotentin Liégeois café
JEUDI	02-sept	Tomate ronde et vinaigrette en dosette Colin ail et fines herbes Petits pois Bleu Semoule au lait saveur vanille	Potage minestrone Yaourt aromatisé Banane
VENDREDI	03-sept	Carottes râpées vinaigrette Carré de porc fumé aux airelles Pommes boulangères Camembert Purée de pommes des vergers et raisins	Potage 3 légumes pois cassé Saint paulin Crème dessert vanille
SAMEDI	04-sept	Salade de pommes de terre échalotes Sauté de poulet basilic Epinards béchamel Fromage blanc nature BIO et sucre Nectarine	Potage haricots verts Coulommier à la coupe Kiwi
DIMANCHE	05-sept	Tomate ronde et vinaigrette en dosette Sauté de veau façon osso bucco Penne Fromage frais au sel de Guérande Cake épeautre	Potage aux carottes Gouda Purée pommes des vergers framboise

		DEJEUNER A	DINER
<u>LUNDI</u>	06-sept	Macédoine mayonnaise Andouillette à la dijonnaise Purée de pommes de terre Edam Gaufre chocolat	Potage de lentilles Bleu Mousse café Velouté tomate
<u>MARDI</u>	07-sept	Concombre vinaigrette Couscous merguez Saint paulin Purée pomme des vergers fruits rouges	Yaourt nature et sucre Coupelle de cubes de fruits Potage de légumes
<u>MERCREDI</u>	08-sept	Tomate ronde et vinaigrette en dosette Rôti de porc provençale Petits pois BIO aux oignons Cantal AOC à la coupe Tarte normande	Fromy Pomme au four
<u>JEUDI</u>	09-sept	Céleri rémoulade Paupiette de veau aux oignons Lentilles BIO Fromage frais ail et fines herbes Purée de pommes 4 épices	Potage velouté chou fleur Yaourt nature et sucre Banane
<u>VENDREDI</u>	10-sept	Salade de penne au pesto Saumonette au beurre citronné Epinards BIO béchamel Fromage blanc nature et sucre creme dessert caramel	Soupe aux oignons Emmental Prunes
<u>SAMEDI</u>	11-sept	Chou blanc vinaigrette Sauté de poulet au curry Tortis BIO Mimolette Flan nappé caramel	Potage velouté carottes, navets, poireaux Yaourt aromatisé Purée de pommes
<u>DIMANCHE</u>	12-sept	Crêpe au fromage Pavé de colin aux herbes de provence Blettes persillés Gouda Gâteau de savoie	Potage velouté cœur de laitue Fromage blanc aromatisé Liégeois chocolat



		DEJEUNER A	DINER
<u>LUNDI</u>	13-sept	Lentilles vinaigrette Escalope de volaille viennoise Haricots verts BIO Saint Nectaire AOC à la coupe  Nectarine	Potage aux carottes Pavé 1/2 sel Ananas au sirop
<u>MARDI</u>	14-sept	Salade de pdt à la parisienne Cervelas obernois Salade verte Camembert portion Mousse au chocolat noir	Potage aux champignons Edam Prunes
<u>MERCREDI</u>	15-sept	Chou fleur BIO sauce cocktail Poulet rôti aux 2 moutardes Purée de céleri Coulommiers à la coupe Eclair chocolat	Potage minestrone Yaourt aromatisé Kiwi
<u>JEUDI</u>	16-sept	 Museau vinaigrette Cake épeautre carottes emmental 5 graines Salade verte  Yaourt nature et sucre Poire Vergers Sennevières (locale)	Potage aux petits pois Emmental Flan nappé caramel
<u>VENDREDI</u>	17-sept	Salami Calamars à la romaine Epinards à la crème  Fromage frais sel de Guérande Verrine riz au lait saveur vanille	 Gouda Purée pommes romarin Potage aux artichaud
<u>SAMEDI</u>	18-sept	Salade verte et chou rouge Pavé de merlu dieppoise Macaronis Saint paulin  Purée de pommes menthe	Bleu Crème dessert chocolat Potage chou vert
<u>DIMANCHE</u>	19-sept	Salade coleslaw Blanquette de veau Riz pilaf BIO  Cotentin Clafoutis aux raisins secs	 Fromage blanc nature et sucre Poire Vergers Sennevières (locale)

		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	20-sept	Céleri rémoulade Penne à la bolognaise  Mimolette Purée pomme miel	Velouté aux potirons Yaourt nature et sucre Moelleux caramel beurre salé
MARDI	21-sept	Courgettes râpées vinaigrette Emincé de dinde au roquefort Riz pilaf BIO Fromage blanc nature et sucre Pêche au sirop	Potage velouté de légumes Montboissier Kiwi
MERCREDI	22-sept	Tomate ronde et vinaigrette en dosette Filet de loup au beurre blanc Haricots verts BIO ciboulette Fromage frais ail et fines herbes Cake épeautre fruits secs et miel 	Potage au céleri  Tomme noire Purée pomme des Vergers et cassis
Le temps des vendanges			
JEUDI 23/09/2021		Salade du pressoir (mâche et raisins secs) Cuisse de pintade aux raisins Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olives Camembert Raisin Muscat Selection	Potage aux navets Fromage fondu président Crème dessert vanille
VENDREDI	24-sept	Chou blanc BIO vinaigrette Colin meunière Riz aux petits légumes Edam Mousse au chocolat noir	Potage haricots verts Fromage blanc aromatisé Prunes
SAMEDI	25-sept	Lentilles vinaigrette Rôti de veau dijonnaise Courgettes BIO aux herbes Fromage blanc nature et sucre Poire Vergers Sennevières (locale) 	Potage st germain Emmental Liégeois café
DIMANCHE	26-sept	Salade de riz à la catalane Crêpinette de porc au porto Carottes Petit moulé aux noix Beignet au chocolat	Velouté à la tomate Camembert Kiwi

		DEJEUNER A	DINER
<u>LUNDI</u>	27-sept	<p>Poireaux vinaigrette Emincé de dinde à l'orange Coquillettes Yaourt nature et sucre Orange</p>	<p>Potage velouté aux flageolets</p> <p>Tomme noire Crème dessert caramel</p>
<u>MARDI</u>	28-sept	<p>Céleri BIO rémoulade Boudin noir aux pommes Pommes rissolées Fromage frais sel de Guérande Purée pomme mûre</p>	<p>Potage de lentilles</p> <p>Tomme blanche à la coupe Mousse au chocolat noir</p>
<u>MERCREDI</u>	29-sept	<p>Douceur aux champignons Rôti de veau sauce ancienne Poêlée de légumes BIO Camembert Pâtes épeautre vanille</p>	<p>Soupe aux oignons</p> <p>Fromage blanc nature et sucre Pomme Sennevières (locale)</p>
<u>JEUDI</u>	30-sept	<p>Tomate ronde BIO et vinaigrette dosette</p> <p>Langue de bœuf au madère Carottes et navets Saint paulin Verrine straciatella copeaux de chocolat</p>	<p>Potage velouté chou fleur</p> <p>Yaourt nature et sucre Purée de pommes romarin</p>
<u>VENDREDI</u>	01-oct	<p>Salade de tortis à l'oriental Filet de lieu noir sauce aurore Epinards béchamel Bûchette mi chèvre à la coupe Purée de pommes cannelle</p>	<p>Potage velouté à l'oseille</p> <p>Fromy Mousse café</p>
<u>SAMEDI</u>	02-oct	<p>Pâté de campagne et cornichon Sauté de poulet aux épices Purée de céleri Petit moulé nature Riz au lait</p>	<p>Potage mouliné petits pois</p> <p>Montboissier Crème dessert chocolat</p>
<u>DIMANCHE</u>	03-oct	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette Choucroute</p> <p>Edam Paris Brest</p>	<p>Potage minestrone</p> <p>Gouda Poire Vergers Sennevières (locale)</p>

		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	04-oct	Salade de penne à la catalane Escalope de porc dijonnaise Haricots verts persillés Fromage blanc nature BIO et sucre Crème dessert caramel	Potage aux poireaux  Fromage fondu président Purée de pommes 4 épices
MARDI	05-oct	Chou rouge râpé vinaigrette Emincé de poulet aux raisins Riz pilaf BIO Camembert Liégeois vanille	Potage oriental Saint paulin Madeleine
MERCREDI	06-oct	Museau vinaigrette Paupiette de veau au jus Chou de bruxelles à la ciboulette  Mimolette Tarte au citron	Potage haricots blancs  Fromage blanc aromatisé Poire Vergers Sennevières (locale)
JEUDI	07-oct	Poireaux vinaigrette Sauté de dinde colombo Petits pois BIO aux oignons Tomme noire  Verrine semoule au lait à la canelle	Velouté aux potiron Brie à la coupe Banane
VENDREDI	08-oct	Lentilles BIO vinaigrette Aile de raie aux câpres Epinards béchamel Edam Mousse au chocolat noir	Potage pommes de terre, oignons et crème  Fromage frais sel de Guérande Pomme du Verger au four Potage velouté julienne de légumes
SAMEDI	09-oct	Champignons vinaigrette Calamar à la romaine Blettes à la tomate  Yaourt nature BIO et sucre Pomme Sennevières (locale)	Camembert Liégeois chocolat Potage de légumes
DIMANCHE	10-oct	Salami Boulettes de veau au paprika Chou fleur BIO béchamel Faisselle nature et sucre  Clafoutis ananas	Emmental Kiwi



		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	11-oct	Salade de mâche Emincé de dinde tajine Semoule BIO Saint nectaire AOC à la coupe Mousse au chocolat au lait 	Potage tataouille aux herbes  Yaourt aromatisé Pruneaux à la verveine
MARDI	12-oct	Chou blanc BIO râpé aux raisins Saucisse fumée rougail Haricots blancs Camembert gaufre chocolat emballée	Potage aux poireaux Gouda Orange
MERCREDI	13-oct	Betteraves vinaigrette Noix de joué de bœuf au madère Poêlée de légumes Edam Far breton aux pruneaux	Potage minestrone Yaourt nature et sucre Ananas au sirop
JEUDI	14-oct	Céleri rémoulade Escalope de poulet à la crème Petits pois et carottes Mimolette Verrine tapioca fleur d'oranger 	Soupe à l'oignon  Fromage blanc nature et sucre Purée pomme menthe
VENDREDI	15-oct	Chou rouge vinaigrette Poulet rôti paprika Farfalles Carré de l'Est à la coupe Flan nappé caramel	Potage mouliné carottes, navets, poireaux  Bleu Poire Vergers Sennevières (locale)
SAMEDI	16-oct	Salade de blé à la parisienne Sauté de porc aux oignons Carottes vichy BIO Saint paulin Pomme Sennevières (locale) 	Potage haricots verts Fraidou Coupelle compote de pommes
DIMANCHE	17-oct	Taboulé Colin gratiné au fromage Emincé de poireaux béchamel Yaourt nature BIO et sucre Eclair café	Potage velouté à l'oseille Tomme noire Orange

		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	18-oct	 <p>Salade de penne à l'oriental Sauté de dinde au jus Chou fleur bechamel Fromage blanc nature et sucre Poire Vergers Sennevières (locale)</p>	 <p>Emmental Purée de pommes romarin</p>
MARDI	19-oct	 <p>Céleri rémoulade Burger de bœuf mironton Purée de carottes potiron Gouda Flan nappé caramel</p>	<p>Potage pommes de terre, oignons et crème</p> <p>Fromage frais nature et sucre Pêche au sirop</p>
MERCREDI	20-oct	 <p>Chou blanc râpé aux raisins Langue de bœuf bourguignone Pommes de terre en quartier Fourme d'ambert AOP à la coupe Purée de pommes canelle</p> 	<p>Potage aux endives</p> <p>Camembert Liégeois chocolat</p>
JEUDI	21-oct	 <p>Haricots verts vinaigrette Cassoulet</p> <p>Edam Poire Vergers Sennevières (locale)</p>	<p>Potage aux navets</p> <p>Faisselle et sucre Banane</p>
VENDREDI	22-oct	 <p>Mousse de canard et cornichons Tortelinis tomate basilic</p> <p>Mimolette Purée pommes pruneaux</p>	 <p>Yaourt aromatisé Pomme Sennevières (locale)</p>
SAMEDI	23-oct	 <p>Crêpe au fromage Escalope de volaille viennoise Navets béchamel Camembert Pommes au four</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Fraidou Crème dessert caramel</p>
DIMANCHE	24-oct	<p>Salade de mâche Choucroute de la mer</p> <p>Saint paulin Beignet aux pommes</p>	<p>Potage velouté cœur de laitue</p> <p>Fromage blanc nature et sucre Compote pomme banane</p>

		DEJEUNER A	DINER
<u>LUNDI</u>	25-oct	Betteraves vinaigrette Andouillette à la dijonnaise Purée de pommes de terre Tomme blanche à la coupe Mousse au chocolat	Potage velouté chou fleur  Yaourt nature et sucre Pruneaux au vin
<u>MARDI</u>	26-oct	Lentilles vinaigrette Œufs brouillés fines herbes du chef Mélange de légumes d'automne Cantal AOC à la coupe  Orange	Potage 4 légumes et paprika Emmental Liégeois café
<u>MERCREDI</u>	27-oct	 Salade verte Boulettes d'agneau sauce tajine Légumes couscous Tomme noire Tarte au flan	Potage velouté julienne de légumes Cotentin Crème dessert vanille Velouté aux potiron
<u>JEUDI</u>	28-oct	Céleri BIO rémoulade Steak de cabillaud aux épices (curry, paprika, cumin) Blettes persillées Bleu  Verrine semoule saveur vanille	 Brie Purée de pommes des Vergers orange
<u>VENDREDI</u>	29-oct	Carottes râpées vinaigrette Moules sauce curry Riz créole BIO Camembert Flan nappé caramel	Soupe à l'oignon Fromage blanc nature et sucre Kiwi
<u>SAMEDI</u>	30-oct	Salade de pommes de terre échalotes Sauté de poulet au roquefort Haricots verts BIO  Yaourt nature et sucre Poire Vergers Sennevières (locale)	Potage st germain Fromage frais sel de Guérande Moelleux caramel beurre salé
<u>DIMANCHE</u>	31-oct	Salade de mâche Pot au feu  Petit moulé aux noix Clafoutis pommes et raisins	Potage minestrone Yaourt aromatisé Ananas au sirop