

D  
E  
J  
E  
U  
N  
E  
R

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Betteraves rouges vinaigrette	Tomates vinaigrette	Concombres ciboulette	Haricots verts à l'échalote 	Salade de pommes de terre et cervelas (S/porc et vég : salade de pommes de terre et surimi)	Melon	Tomates et maïs
Bœuf sauce bourguignonne (vg : poisson pané)	Rôti de porc froid sauce mayonnaise (S/porc : rôti de dinde, vg : poisson froid)	Cordon bleu de dinde (vg : crousti fromage)	Tomate farcie végétarienne	Filet de hoki sauce provençale	Boulettes de bœuf sauce orientale (vg : boulettes végétariennes)	Tagliatelles au saumon
Petits pois, carottes fraîches et pommes de terre	Salade de pâtes	Frites	Riz créole	Duo de choux (romanesco et fleur)	Pommes paillasson	
Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Fruit de saison	Glace	Mousse maison	Cake au citron, maison	Fruit frais	Petits suisses fruités	Bavarois

 D  
I  
N  
E  
R

Radis / beurre	Salade de pois chiches	Salade verte	<b>Assiette anglaise</b>	Champignons à la grecque	Cake salé aux olives	Carottes rapées vinaigrette
Fondant de poulet aux cèpes (vg : crêpes aux champignons)	Oeufs durs sauce béchamel	Hachis parmentier (vg : brandade de poisson)	Jambon blanc, roulade à la bière, rosette et cornichons (S/porc : poulet froid, œufs durs vég : salade d'œufs durs)	Quiche Lorraine (S/P et vég : quiche aux légumes)	Galopin de veau sauce aux herbes (vg : galettes blé)	Grillades (S/porc : merguez, vg : poisson froid mayonnaise)
Blé et gratin de courgettes	Epinards en branches		Céleri rémoulade	Salade verte	Haricots beurre et pommes vapeur	Taboulé maison
Yaourt aux fruits	Tarte aux pommes maison	Compote tous fruits	Munster	Fromage blanc aromatisé	Ananas frais	Glace



PLAT TERROIR FRANÇAIS



CLUISINÉ PAR LE CHEF ELIOR



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



D  
E  
J  
E  
U  
N  
E  
R

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Salade verte	Pastèque ●	Céleri rémoulade	Carottes râpées vinaigrette	Concombres à la grecque ●	Salade coleslaw	Aspic crevettes et œuf ●
Couscous maison (haut de cuisse de poulet, boulettes d'agneau, merguez) (vg: Boulettes végétariennes) ●	Knack (S/ porc : knack de volaille, vg: galette boulgour)	Steak haché sauce échalote (vg : crêpe au fromage)	Filet de lieu en sauce ●	Croustillant au fromage ● 	Poulet aux herbes (vg: crêpe champignons) ●	Echine de porc fumé sauce moutarde (S/porc : rôti de dinde, vg : filet de poisson en sauce) ● ●
Semoule et légumes couscous	Purée de pommes de terre	Carottes et blé ● ●	Gratin de courgettes et de pommes de terre ● ●	Pâtes papillons sauce tomate et poivrons ●	Pommes dauphines et Haricots verts	Spätzles ● ●
Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe ●	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Glace ou yaourt	Entremets chocolat	Fruit de saison ●	Liégeois vanille	Tarte aux fruits maison ●	Faisselle aux fruits rouges	Eclair chocolat ●

 D  
I  
N  
E  
R

Blancs de poireaux vinaigrette	Salade de lentilles ●	Salade de betteraves	<b>Assiette Lorraine</b>	Salade de riz ●	Pâté de foie (S/porc : roulade de volaille, vg : crudités)	Melon ●
Poisson meunière au citron ●	Sauté de dinde aux épices (vg omelette)	Quiche forestière maison ● ●	Jambon blanc, fromage blanc (S/porc : blanc de poulet froid, vg : terrine de légumes) ● ● ●	Saumon froid et son citron ●	Tarte provençale maison ● ●	Quenelles de volaille sauce financière (vg: quenelles de brochet)
Riz aux petits légumes ●	Wok de légumes frais (haricots plats, carottes, champignons) ● ● ●	Salade composée	Pommes de terre rôties et salade verte	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade verte	Duo de choux
Fruit de saison ●	Yaourt arôme	Petits suisses fruités	Poire au vin	Mousse maison ●	Fruit frais ●	Gâteau de semoule maison ●



PLAT TERROIR FRANÇAIS



CUISINÉ PAR LE CHEF ELIOR



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



VÉGÉTARIEN

# MENUS DU 14 AU 20 SEPTEMBRE 2020

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
D E J U N E R	Taboulé ●	Tomate mimosa (œuf) ●	Concombres bulgares ●	Salade verte	Melon ●	Boulgour façon taboulé ●	Rillettes et cornichons (S/porc, vg : crudités)
	Rôti de veau sauce crème (vg : fricassée de poisson) ●●	Flan de légumes ●	<b>Assiette anglaise :</b> jambon blanc, pâté de campagne, salami et cornichons (S/porc : jambon de dinde, vg : œufs durs) ●●	Hachis Parmentier (vg : brandade de poisson)	Dos de colin sauce au curry ●	Tajine de poulet et ses légumes frais (vg : boulettes végétariennes) ●●	Cuisse de lapin sauce chasseur (vg : steak soja) ●●
	Poêlée de légumes frais maison ●●	Frites ●	Salade niçoise (riz, tomate, maïs, poivron, haricots verts) ●●		Torsades		Pommes noisettes et poêlée de champignons ●●
	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Fruit de saison ●	Yaourt arôme	Donnuts	Compote pommes fraises	Tiramisu maison ●	Fruit de saison ●	Glace	
D I N E R	Céleri vinaigrette	Salade verte	Carottes râpées au citron	Betteraves rouges vinaigrette	Tomate mozzarella ●	Radis / beurre ●	Salade verte
	Crêpes aux champignons	Raviolis au fromage (vg : gratin de pâtes au fromage et légumes)	Blanc de poulet sauce moutarde (vg : terrine de légumes) ●	Galopin de veau au jus (vg : crousti au fromage)	Quiche à l'oignon maison ●	Lasagnes de légumes au saumon ●	Tomate farcie sauce italienne (vg : quenelles de brochet)
	Salade verte		Pommes sautées et fondue d'épinards	Poêlée de carottes et fenouil frais maison ●●	Salade verte		Riz
	Liégeois café	Salade de fruits frais	Ile flottante	Ananas frais ●●	Crème dessert vanille	Fromage blanc aromatisé	Fruit frais ●



PLAT TERROIR FRANÇAIS



CUISINÉ PAR LE CHEF ELIOR



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



VEGÉTARIEN


FR 57 696 001 CE



# MENUS DU 21 AU 27 SEPTEMBRE 2020

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
D E J U N E R	Carottes râpées vinaigrette	Melon ●	Salade verte	Roulade de volaille aux olives et cornichons (vg : crudités)	Concombres et tomates à la ciboule ●	Salade verte	Tomate macédoine ●
	Gnocchi au fromage	Jambon cuit (vg : œufs durs, s/porc : jambon de poulet)	Paëlla poulet, poisson, chorizo et fruits de mer (vg : filet de poisson)	Steak hâché de bœuf sauce échalotes (vg : filet de poisson)	Escalope de dinde sauce crème (vg : nuggets poisson) ●	Baeckeoffe (vg: fricassée de poisson et pommes de terre) ● ●	Bouchée à la reine (vg : croustade de poisson) ● ●
		Taboulé à la menthe ●	●	Potatoes et haricots verts ●	Gratin de courgettes et de pommes de terre fraîches ● ●	● ●	Pennes ●
	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Mousse au chocolat	Fromage blanc et brunoise de fruits	Cocktails de fruits	Fruit de saison ●	Clafoutis aux fruits maison ●	Ananas frais	Tarte rhubarbe	
D I N E R	Pâté forestier et cornichons (S/porc et vg : salade de pâtes)	Pastèque ●	Salade verte et maïs	Gaspacho de tomates ● ●	Pamplemousse au sucre	Oeufs durs mayonnaise	Salade verte
	Tarte aux légumes maison ●	Hoki pané au citron	Saucisse blanche grillée (vg et s/porc : boulettes végétariennes) ●	Rôti de boeuf froid sauce mayonnaise (vg : œuf mayonnaise)	Pizza maison (vg et s/porc : pizza fromage) ● ●	Filet de lieu sauce basilic ●	Moussaka (vg : croustillant au fromage et poêlée de légumes)
	Salade verte	Coquillettes sauce tomate ●	Curry de légumes frais ● ●	Salade coleslaw ●	Salade verte	Riz aux petits légumes ●	
	Fruit frais	Flan vanille	Carré framboise	Crème dessert praliné	Yaourt aux fruits	Glace	Liégeois chocolat



PLAT TERROIR FRANÇAIS



CUISINÉ PAR LE CHEF ELIOR



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



FR 57 695 001 CE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
D E J E U N E R	Melon ●	Duo carottes et céleri	Pâté forestier (S/porc : roulade de volaille, vg : crudités)	Concombres aux herbes ●	Chou fleur vinaigrette	Fenouil en vinaigrette	Salade composée (fond d'artichaut, tomate, olives) ●
	Quiche au fromage maison ●	Spaghettis bolognaise (vg : blanquette de poisson) ●	Poisson meunière au citron	Blanquette de poulet (vg : crêpe au fromage) ●	Sauté de porc aux 4 épices (s/porc : sauté de dinde, (vg : filet de poisson) ●	Fricadelle de bœuf sauce tomate (vg : galettes de blé tomate mozzarella) ●●	Côte de porc marinée (S/porc : escalope de dinde marinée, vg : pavé saumon froid) ●
	Salade fraîcheur (salade, maïs, olives, tomate) ●●	Fromage à la coupe	Blé et ratatouille fraîche ●●	Purée et carottes vichy	Riz	Pommes rissolées	Semoule et sa sauce tomate provençale ●●
	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe ●	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
	Flan nappé caramel	Glace	Fruit de saison ●	Tarte au fromage blanc ●	Compote de pêches	Fruit frais	Savarin pâtissier ●
D I N E R	Salade de pommes de terre ●	Salade verte	Salade de lentilles ●	Céleri rémoulade	Betteraves rouges	Salade de champignons f ●	Oeuf en gelée ●
	Sauté de canard aux oignons (vg : steak soja) ●	Fromage de tête (S/porc : Jambon de dinde (vg : terrine de légumes)) Fromage blanc à l'échalote Pommes de terre rôties ●●	Clafoutis de légumes ●●	Boulettes d'agneau au curry (vg : filet de poisson)	Quiche au saumon et aux légumes maison ●●	Rôti de dinde froid (vg : Oeufs durs)	Feuilleté de poisson au beurre blanc
	Wok de légumes frais ●●	Salade de fruits	Crumble aux fruits maison ●	Boulgour	Salade verte	Salade de pommes de terre ●	Emincé de chou braisé frais ●
	Compote pommes cassis			Fruit frais	Yaourt aromatisé	Faiselle au sucre	Fruit de saison ●



PLAT TERROIR FRANÇAIS



CUISINÉ PAR LE CHEF ELIOR



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



VÉGÉTARIEN