

VACANCES ETE 2016

MENUS DU 4 JUILLET AU 31 AOÛT 2016



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
JUILLET 2016	DU 4 AU 8			CONCOMBRES BULGARES SAUTE DE BŒUF (VBF) AUX OLIVES MACARONIS PETIT SUISSE SUCRE COMPOTE DE POMMES	MELON VERT AIGUILLETES DE VOLAILLE BASQUAISE RATATOUILLE ET SEMOULE TOMME NOIRE TARTE FLAN PÂTISSIER	COURGETTES RÂPEES AU CITRON FILET DE POISSON PANE CŒUR DE BLE TOMATE YAOURT NATURE SUCRE FRUIT DE SAISON	
	DU 11 AU 15	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS COQUILLETES ET FROMAGE RÂPE GOUDA YAOURT AROMATISE	RADIS ET BEURRE RÔTI DE BŒUF FROID SALADE DE POMMES DE TERRE CAMEMBERT NECTARINE	PASTEQUE EMINCE DE PORC (VFP) AU PAPRIKA (SP: dos de colin) DUO DE COURGETTES BRIE TARTE NORMANDE	FERIE	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS (SP: macédoine vinaigrette) FILET DE HOKI SAUCE DIEPPOISE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	
	DU 18 AU 22	CAROTTES RÂPEES A L'ORANGE BŒUF BRAISE PROVENCALE SEMOULE MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES CIBOULETTE JAMBON BLANC (SP: rôti de dinde) MACEDOINE MAYONNAISE COULOMMIERS CLAFOUTIS AUX CERISES	MELON FILET DE POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE POMMES RISSOLEES EDAM MIRABELLES AU SIROP	TOMATES AU BASILIC SAUTE DE DINDE A LA MOUTARDE RIZ PILAF CARRE FONDU BRUGNON	FLEURETTES DE CHOUX-FLEURS VINAIGRETTE SPAGHETTIS BOLOGNAISE ET FROMAGE RÂPE BÛCHETTE DE LAIT MELANGE LIEGEOIS CHOCOLAT	
	DU 25 AU 29	TARTE AU FROMAGE ESTOUFFADE DE PORC (VFP) AU CUMIN (SP: filet de hoki) CAROTTES BRAISEES EMMENTAL PÊCHE	CELERI RÂPE AU FROMAGE BLANC CORDON BLEU PRINTANIERE DE LEGUMES (avec pdt) PETIT LOUIS CREME DESSERT VANILLE	TABOULE A LA MENTHE RÔTI DE DINDE FROID SALADE DE HARICOTS VERTS VACHE QUI RIT SALADE DE FRUITS ACAPULCO	MELON JAUNE GOULASH DE BŒUF (VBF) HONGROISE BLE PILAF CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	SALADE GRECQUE (tomates, concombres, fêta) FILET DE LIEU A L'ANETH EPINARDS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL FROMAGE BLANC GÂTEAU AU CHOCOLAT	
	AOÛT 2016	DU 1 AU 5	JULIENNE DE BETTERAVES VINAIGRETTE RÔTI DE PORC FACON GYROS (SP: rôti de dinde) PENNES TOMME NOIRE CREME DESSERT CHOCOLAT	MELON AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE SUPRÊME RIZ PILAF DELICE DE CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	SALADES MÊLÉES VINAIGRETTE ANDALOUSE LASAGNES BOLOGNAISE PAVE 1/2 SEL COMPOTE POMMES-MYRTILLES "MAISON"	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE CHIPOLATAS GRILLEES (SP: saucisses de volaille) POMMES RISSOLEES KIRI PÊCHE	PÂTE EN CROÛTE ET CORNICHONS (SP: salade de riz à la ciboulette) FILET DE HOKI AUX HERBES DE PROVENCE RATATOUILLE SAINT PAULIN CREME DESSERT CAMEL
		DU 8 AU 12	CELERI REMOULADE TOMATES FARCIES RIZ CREOLE GOUDA MOUSSE AU CHOCOLAT	MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE PAVE DE JAMBON A LA DIJONNAISE (SP: filet de hoki) CHOUX-FLEURS ET POMMES DE TERRE BECHAMEL CHANTENEIGE NECTARINE	CONCOMBRES A LA CIBOULETTE SAUTE DE BŒUF (VBF) A LA PROVENCALE SEMOULE SAINT NECTAIRE COMPOTE DE POMMES A LA FLEUR D'ORANGER "MAISON"	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE FROID ET MAYONNAISE SALADE DE MINI-FARFALLES EMMENTAL FRUIT DE SAISON	MELON VERT DOS DE COLIN AU BASILIC PUREE NINON (tomates et pommes de terre) CAMEMBERT FLAN NAPPE CAMEL
		DU 15 AU 19	FERIE	BETTERAVES ROUGES AUX POMMES FILET DE POISSON MEUNIÈRE PRINTANIERE DE LEGUMES MIMOLETTE BRUGNON	MELON BOULETTES D'AGNEAU A LA NAPOLITAINE PÂTES COULOMMIERS CREME DESSERT CAMEL	CROISSILLON A L'EMMENTAL LONGE DE PORC AU THYM HARICOTS BEURRE PERSILLES TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	COURGETTES RÂPEES A LA CIBOULETTE PAËLLA (pilons de poulet, chorizo) (SP: pilons de poulet et riz créole) BÛCHETTE DE LAIT MELANGE COMPOTE POMMES-PÊCHES "MAISON"
		DU 22 AU 26	SALADE BRETONNE (pdt, artichauts, tomates, œufs) ESCALOPE VIENNOISE PETITS POIS DELICE A L'EMMENTAL LIEGEOIS VANILLE	PASTEQUE FILET DE HOKI AU CITRON CHOUX-FLEURS PERSILLES CAMEMBERT ECLAIR	CONCOMBRES BULGARES SAUCISSE DE TOULOUSE (SP: saucisse de volaille) FRITES SAINT PAULIN COMPOTE POMMES-NECTARINES "MAISON"	CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE BLANQUETTE DE DINDE AU CURRY RIZ PILAF CARRE DE LIGUEIL SALADE DE FRUITS ACAPULCO	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE SPAGHETTIS BOLOGNAISE ET FROMAGE RÂPE FRAIDOU CREME DESSERT
		DU 29 AU 31	SALADE DE PÂTES AUX POIVRONS COLOMBO DE POULET CAROTTES BRAISEES GOUDA FRUIT DE SAISON	TOMATES A L'HUILE D'OLIVE DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE RIZ CREOLE TOMME NOIRE COMPOTE POMMES-ABRICOTS	TABOULE PAVE DE JAMBON BRAISE (SP: rôti de dinde) BROCOLIS KIRI FRUIT DE SAISON		



"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."