

Ref 2.11

LUNDI 09

MARDI 10

MERCREDI 11

JEUDI 12 : Spécialité du mois
L'Alsace

VENDREDI 13

HORS
D'OEUVRE

Chou rouge vinaigrette
Pommes de terre et sardine
Fromage de tête vinaigrette
Velouté champignons

Salade nicarde
Salade de fruits de mer à la grecque
Roulade, cornichons
Potage de légumes

Poireaux vinaigrette
Pamplemousse
Pâté de foie et cornichons
Potage de légumes

Carottes râpées vinaigrette
Salade Lorette
Cervelas vinaigrette
Velouté Oseille

Concombres à la crème
Salade fermière
Rillettes du Mans
Velouté Oseille

PLAT
CHAUD

Sauté de dinde
Paupiette de Veau
Jambon blanc

Pavé de Colin Bordelaise
Garniture bolognaise
Steak haché sauce poivre
Jambon blanc

Côte échine de porc
Blanquette de volaille
Steak haché sauce poivre
Jambon blanc

Choucroute Alsacienne
Pizza Végétarienne
Steak haché sauce moutarde
Jambon blanc

Blanc de Poulet Grillé
Steak de requin aux moules
Steak haché sauce moutarde
Jambon blanc

PLAT
COMPLET
VÉGÉTARIEN*

Hachis "veggie", Salade verte

Parmentier poireaux butternut

LEGUME

Haricots Rouges
Julienne de légumes
Torsades

Spaghettis
Courgettes à la provençale
Purée "Maison"

Riz
Endives sauce blanche
Torsades

Choucroute et pommes de terre
Salade verte
Torsades

Risotto aux champignons
Ratatouille
Torsades

PRODUIT
LAITIER

St nectaire
Tartare
Camembert
Yaourt nature

Tome noire
Rondelé
Camembert
Yaourt nature

Gouda
Chanteneige
Camembert
Yaourt nature

St paulin
Samos
Camembert
Yaourt nature

Emmental
Tartare aux noix
Camembert
Yaourt nature

DESSERT

Riz au lait fermier Sarthois
Fromage blanc aux fruits
Pomme

Coupe de fruits du marché
Mousse au café
Orange

Liégeois Mangue et Passion
Gâteau de semoule
Clémentine

Crumble Alsacien maison
Onctueux vanille
Poire

Entremets caramel au lait Sarthois
Bulgy pulpe de fruits
Kiwi



Fabrication "Maison"



Plat Végétarien



Circuit court ou Local

*équivalent à viande + légumes

Notre diététicienne vous recommande
2 repas équilibrés chaque jour (● ou ●)

Compositions :

Pizza végétarienne "Maison" : Sauce tomate, Légumes ratatouille, Emmental, Herbes de provence
Salade de fruits de mer à la grecque : Cocktail de Fruits de Mer, Crevettes, Poivrons, Oignons, Sauce Grecque.
Salade fermière : Pommes de terre, Jambon, Champignons, Tomates, Vinaigrette.
Salade lorette : Betteraves, Epaulé, Salade, Persil, Ail.
Salade nicarde : Pomme de Terre, Poivron, Mais, Brunoise de Légumes, Thon, Persil, Vinaigrette.



Ref 5	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
HORS D'OEUVRE	Lentilles vinaigrette   Céleri rémoulade    Potage Provençale 	Taboulé   Terrine de poisson sauce cocktail   Potage Provençale 
PLAT CHAUD	Sauté de Bœuf    Moussaka  Jambon blanc 	Cuisse de canette aux pêches    Boudin blanc   Jambon blanc 
LEGUME	Pâtes complètes façon thai    Carottes au jus   Salade verte Torsades	Ecrasé de pomme de terre   Pomme au four sur lit de compote    Torsades
PRODUIT LAITIER	Boursin  Fromage du jour Camembert   Yaourt nature Sans Sucre	Six de savoie Fromage du jour Camembert  Yaourt nature Sans Sucre  
DESSERT	Cocktail de fruits  Fruit de Saison 	Carré chocolat et noisette   Fruit de Saison 



Fabrication "Maison"





Produit issu de l'agriculture
Biologique



Plat Végétarien



Circuit court ou Local

Notre diététicienne vous recommande
2 repas équilibrés chaque jour ( ou )

Compositions :

Taboulé : semoule, poivrons, concombre, maïs, haricots rouges, huile, vinaigrette



Fruits sous réserve