


















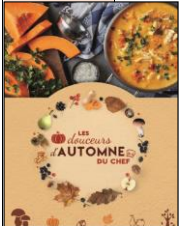






		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	05-sept	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Andouillette à la dijonnaise</p> <p>Purée de pommes de terre BIO</p> <p>Edam</p> <p>Gaufre au chocolat</p>	<p>Potage lentilles (essaü)</p> <p>Bleu</p> <p>Mousse café</p>
MARDI	06-sept	<p>Carrousel de crudités <small>(carotte, céleri, concombre)</small></p> <p>Foie de volaille au porto</p> <p>Riz BIO pilaf</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Purée de pommes du Chef</p>	<p>Potage tomate</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Coupelle de fruits</p>
MERCREDI	07-sept	<p>Tomate ronde BIO et vinaigrette en dosette</p> <p>Sauté de dinde bordelaise <small>(vin rouge, échalotes)</small></p> <p>Petits pois extra fins lyonnaise <small>(oignons)</small></p> <p>Camembert BIO</p> <p>Tarte normande</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Fraidou</p> <p>Pomme au four</p>
JEUDI	08-sept	<p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Saucisse de Toulouse - Lentilles</p> <p>St Nectaire AOC à la coupe</p> <p>Banane BIO</p>	<p>Potage courgettes</p> <p>Fromage blanc nature BIO et sucre</p> <p>Purée du Chef : pommes 4 épices</p>
VENDREDI	09-sept	<p>Salade de penne au pesto</p> <p>Saumonette sauce citron</p> <p>Epinards BIO béchamel</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Potage chou vert</p> <p>Brie</p> <p>Prunes BIO</p>
SAMEDI	10-sept	<p>Melon</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p>Courgettes BIO à l'ail</p> <p>Coupelle de chèvre</p> <p>Verrine du Chef : tapioca coco</p>	<p>Potage carottes, navets, poireaux (cultivateur)</p> <p>Fromage frais nature BIO et sucre</p> <p>Kiwi</p>
DIMANCHE	11-sept	<p>Crêpes au fromage</p> <p>Pavé de colin aux herbes de Provence</p> <p>Blettes persillés</p> <p>Gouda</p> <p>Clafoutis du chef à la poire</p>	<p>Potage cœur de laitue (choisy)</p> <p>Carré de l'est BIO à la coupe</p> <p>Liégeois chocolat</p>












		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	12-sept	<p>Potage crécy</p> <p> Aile de raie aux câpres Semoule BIO et beurre</p> <p>Fromage blanc nature et sucre Stracciatella aux copeaux de chocolat</p>	<p>Potage carottes (crécy)</p> <p>Pavé 1/2 sel Coupelle de cubes d'ananas au sirop</p>
MARDI	13-sept	<p>Salade de pommes de terre à la parisienne (tomate, maïs, basilic)</p> <p>Cervelas obernois</p> <p>Petit pois BIO au jus</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Pêche</p>	<p>Potage pommes de terre (parmentier)</p> <p>Emmental</p> <p>Orange BIO</p>
MERCREDI	14-sept	<p> Potage freneuse (navets)</p> <p> Carottes râpées vinaigrette (râpées sur la cuisine)</p> <p> Poulet rôti sauce dijonnaise</p> <p>Boulgour BIO</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Tarte aux prunes</p>	<p>Potage freneuse (navets)</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Nectarine</p>
JEUDI	15-sept	<p>Roulade de volaille</p> <p> Paëlla au poulet</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Banane BIO</p>	<p>Potage petits pois (longchamps)</p> <p>Gouda</p> <p>Flan nappé caramel</p>
VENDREDI	16-sept	<p>Betteraves BIO vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf au jus</p> <p>Carottes sauce colombo (poivrons rouges et verts, épices)</p> <p>Fromage frais sel de Guérande</p> <p> Verrine du Chef : riz au lait saveur vanille</p>	<p>Potage haricots verts (vert prés)</p> <p>Fromage frais BIO aromatisé</p> <p>Pêche</p>
SAMEDI	17-sept	<p>Salade choubidou (chou rouge, raisin de corinthe, sirop de cassis)</p> <p> Rôti de bœuf au jus</p> <p>Purée BIO de légumes (carottes, courgettes)</p> <p>Edam</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Potage artichaud (ferval)</p> <p> Montboissier à la coupe</p> <p>Purée du Chef : pommes cannelle</p>
DIMANCHE	18-sept	<p>Rosette et cornichons</p> <p>Sauté de porc sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde) et ses Petits pois</p> <p> Cotentin</p> <p>Cake du Chef : seigle figues miel cannelle</p>	<p>Potage épinard</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Orange</p>







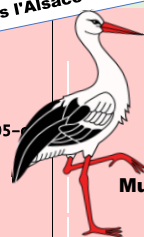













		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	19-sept	<p>Céleri rémoulade</p> <p> Penne à la bolognaise</p> <p> Mimolette</p> <p> Purée du Chef : pomme cassis</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Moelleux caramel beurre salé</p>
MARDI	20-sept	<p>Betteraves BIO vinaigrette</p> <p>Cuisse de poule sauce normande (champignons, crème)</p> <p>Riz BIO pilaf</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Nectarine</p>	<p>Potage carottes (crécy)</p> <p>Edam</p> <p>Coupelle cubes de fruits</p>
MERCREDI	21-sept	<p>Macédoine BIO mayonnaise BIO</p> <p>Burger de bœuf à la diable (tomate, oignons)</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Yaourt entier aromatisé vanille BIO</p> <p> Tartelette du Chef à la poire</p>	<p>Potage céleri</p> <p>Bûchette mi-chèvre à la coupe</p> <p> Purée de pommes du Chef </p>
JEUDI	22-sept	<p>Terrine de poisson blanc et mayonnaise</p> <p>Couscous merguez</p> <p>St Paulin</p> <p>Banane BIO</p>	<p>Potage aux navets (freuseuse)</p> <p></p> <p>Fromage fondu président</p> <p> Crème dessert vanille BIO</p>
VENDREDI	23-sept	<p></p> <p>Mélange carottes et pomme</p> <p> Colin crumble pain d'épice</p> <p>Emincé de poireaux béchamel et pommes de terre</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p> Pomme au four</p>	<p>Potage carottes, navets, poireaux (cultivateur)</p> <p>Fromage blanc nature BIO et sucre</p> <p>Prunes BIO</p>
SAMEDI	24-sept	<p>Lentilles BIO vinaigrette</p> <p> Steak de colin beurre citron</p> <p>Courgettes aux herbes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p> Purée du Chef : pomme miel</p>	<p>Potage st germain</p> <p>Flan nappé caramel</p>
DIMANCHE	25-sept	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Rognons de bœuf au porto</p> <p>Pomme cube vapeur ail</p> <p>Gouda</p> <p>Eclair vanille</p>	<p>Potage chou vert</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Kiwi BIO</p>

Les douceurs d'Automne du Chef


















		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	26-sept	<p>Potage carottes courgettes poireaux (paysan)</p> <p>Saucisse de Francfort Petits pois BIO au jus Carré de l'est BIO à la coupe  Pomme des Vergers</p>	<p>Potage carottes courgettes poireaux (paysan)</p> <p>Tomme noire Crème dessert caramel</p>
MARDI	27-sept	<p>Salade piémontaise (dinde) Boulettes de veau au curry Purée de carottes BIO  Fromage frais sel de Guérande  Purée du Chef : pomme prune</p>	<p>Potage lentilles (essai)</p> <p>Fromage blanc nature BIO et sucre Mousse au chocolat noir</p>
MERCREDI	28-sept	<p>Potage chou fleur (dubarry)</p> <p>Langue de bœuf au madère Poêlée de légumes BIO Brie Tartelette du Chef au chocolat</p> 	<p>Potage chou fleur (dubarry)</p> <p>Tomme blanche à la coupe Purée du Chef : pommes raisin</p>
JEUDI	29-sept	<p> Carottes râpées vinaigrette <small>(râpées sur la cuisine)</small></p> <p>Lasagnes bolognaise</p> <p>St Paulin Pomme au four</p>	<p>Potage épinard</p> <p>Emmental Liégeois vanille</p>
VENDREDI	30-sept	<p>Tomate ronde BIO et vinaigrette en dosette</p> <p>Boudin noir Purée de pomme de terre BIO Fromage blanc nature et sucre Purée du Chef : pommes romarin</p>  	<p>Potage oseille</p> <p>Fromage frais aromatisé Mousse café</p>
SAMEDI	01-oct	<p>Potage petits pois (longchamp)</p> <p> Sauté de poulet sauce marengo <small>(tomate, oignons, champignons)</small> Ratatouille BIO Petit moulé nature Verrine du Chef : semoule au lait fleur d'oranger</p> 	<p>Potage petits pois (longchamp)</p> <p>Montboissier Crème dessert chocolat BIO</p>
DIMANCHE	02-oct	<p>Céleri rémoulade Paupiette de dinde hongroise <small>(champignons, oignons, crème, tomate, paprika)</small> Chou de Bruxelles et pommes de terre Edam Paris Brest</p>	<p>Potage endive (ardennais)</p> <p>Gouda Poire</p>













		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	03-oct	<p>Salade de penne parisienne (tomate, maïs, basilic)</p> <p> Sauté de bœuf à la tomate</p> <p>Chou vert et champignons</p> <p>Fromage blanc nature BIO et sucre</p> <p> Pomme des Vergers</p>	<p>Potage aux poireaux</p> <p>Fromage fondu président</p> <p>Crème dessert caramel</p>
MARDI	04-oct	<p>Crêpes aux champignons</p> <p> Emincé de poulet basquaise (tomate, poivrons, herbes de Provence)</p> <p>Riz BIO pilaf</p> <p>Camembert</p> <p> Panna cotta chocolat du Chef</p>	<p>Potage oriental</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Crêpe au chocolat</p>
MERCREDI	05-oct	<p>En route vers l'Alsace Lorraine</p> <p> Quiche Lorraine</p> <p>Choucroute</p> <p>Munster AOC à la coupe </p> <p>Mirabelles au sirop</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Mimolette</p> <p>Poire BIO</p>
JEUDI	06-oct	<p>Salade gourmande (surimi, boulgour, lentilles)</p> <p> Rôti de bœuf sauce au miel</p> <p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>Fraidou</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p> Potage carottes, poireaux, courgettes (paysan)</p> <p> Fromage frais au Sel de Guérande</p> <p>Purée du Chef : pommes fruits rouges</p>
VENDREDI	07-oct	<p>Potage de pommes de terre (parmentier)</p> <p> Colin sauce crevettes</p> <p>Brocolis béchamel</p> <p>Edam</p> <p>Mousse au chocolat noir</p>	<p>Potage de pommes de terre (parmentier)</p> <p>Coupelle de chèvre</p> <p>Pomme au four</p>
SAMEDI	08-oct	<p>Champignons émincés sauce enrobante au fromage blanc</p> <p> Sauté de porc sauce bobotie (épices paella, abricot sec, cannelle, curry)</p> <p>Semoule BIO et beurre</p> <p>Bleu</p> <p>  Purée de pommes du Chef</p>	<p>Potage haricots verts (vert près)</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Liégeois chocolat</p>
DIMANCHE	09-oct	<p>Salade coleslaw (chou blanc, carottes)</p> <p> Bœuf bourguignon</p> <p>Purée de pommes de terre BIO</p> <p> Coulommiers à la coupe</p> <p> Tartelette du Chef au citron</p>	<p> Potage haricots blancs (breton)</p> <p>Fromage blanc nature BIO et sucre</p> <p> Pomme des Vergers</p>
















		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	10-oct	<p>Potage carottes (crécy)</p> <p> Filet de limande meunière</p> <p>Ratatouille BIO</p> <p>Cotentin</p> <p> Poire des Vergers</p>	<p>Potage carottes (crécy)</p> <p>Yaourt entier aromatisé vanille BIO</p> <p>Pruneaux à la verveine</p>
MARDI	11-oct	<p>Betteraves BIO vinaigrette</p> <p>Chipolatas</p> <p>Flageolets au jus</p> <p> Camembert BIO</p> <p>Purée du Chef : pommes orange confite</p>	<p>Potage aux poireaux</p> <p>Vache qui rit BIO</p> <p>Orange</p>
MERCREDI	12-oct	<p> Carottes râpées vinaigrette (râpées sur la cuisine)</p> <p> Chili con carne et riz</p> <p> Edam</p> <p>Far breton du Chef aux pruneaux</p>	<p>Potage épinard</p> <p>Fromage frais nature BIO et sucre</p> <p>Coupelle de cubes d'ananas</p>
JEUDI	13-oct	<p>LES SAUCES</p> <p>Céleri méditerranéen (mayonnaise, huile d'olive, épices paella)</p> <p>Rognons de boeuf sauce hongroise (champignons, oignons, crème, tomate,</p> <p>Jardinière de légumes sauce aneth citron (haricots verts, petits pois, navets, carottes)</p> <p> Maroilles AOC à la coupe</p> <p> Polenta crémeuse du Chef à la mangue</p>	<p>Potage chou vert</p> <p> Emmental</p> <p> Purée du Chef : pomme menthe</p>
VENDREDI	14-oct	<p>Salade de lentilles BIO</p> <p>Andouillette à la dijonnaise</p> <p>Pommes de terre cubes persillées</p> <p>Mimolette</p> <p> Flan nappé caramel</p>	<p>Potage carottes, navets, poireaux (cultivateur)</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Crème dessert vanille BIO</p>
SAMEDI	15-oct	<p>Salade de blé à la parisienne (tomate, maïs, basilic)</p> <p> Sauté poulet marenco (tomate, champignons, oignons)</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p> Gouda</p> <p> Purée du Chef : pomme miel</p>	<p>Potage céleri</p> <p>Tomme blanche à la coupe</p> <p>Liégeois chocolat</p>
DIMANCHE	16-oct	<p>Trio de crudités (carottes jaunes/oranges et navet)</p> <p> Hachis parmentier du Chef</p> <p>St Paulin BIO</p> <p>Eclair café</p>	<p>Potage légumes</p> <p>Fraidou</p> <p>Kiwi BIO</p>

















		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	17-oct	<p>Potage jardinière de légumes</p> <p> Crépinette de porc sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde)</p> <p>Riz BIO pilaf</p> <p> Pont l'Evêque AOC à la coupe</p> <p>Crème dessert vanille BIO</p>	<p>Potage jardinière de légumes</p> <p>Emmental</p> <p>Gaufre liégeoise au chocolat</p>
MARDI	18-oct	<p>Betteraves BIO vinaigrette</p> <p>Cassoulet</p> <p>Buchette mi- chèvre à la coupe</p> <p>Stracciatella aux copeaux de chocolat</p>	<p>Potage pommes de terre (parmentier)</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Orange BIO</p>
MERCREDI	19-oct	<p>Terrine de légumes</p> <p>Langue de bœuf au madère</p> <p>Purée de pomme de terre BIO</p> <p>Petit moulé nature</p> <p> Tartelette du Chef au citron</p>	<p>Potage endives (ardennais)</p> <p>Brie</p> <p> Poire des Vergers</p>
JEUDI	20-oct	<p>Salade de piémontaise (<i>dinde</i>)</p> <p>Poule au pot</p> <p>Edam</p> <p> Purée de pommes du Chef</p>	<p>Potage aux navets (freuseuse)</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pomme au four</p>
VENDREDI	21-oct	<p>Salade croquante (carottes, chou blanc, yaourt, moutarde, mayonnaise)</p> <p> Choucroute de la mer</p> <p>Mimolette</p> <p>Banane BIO</p>	<p>Potage petits pois (longchamp)</p> <p> Munster AOC à la coupe</p> <p> Pomme des Vergers</p>
SAMEDI	22-oct	<p>Chou rouge BIO vinaigrette</p> <p>Boudin noir au porto</p> <p>Pommes de terre lamelles</p> <p>St Paulin</p> <p>Liegeois vanille</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Fraidou</p> <p>Crème dessert caramel</p>
DIMANCHE	23-oct	<p>Poireaux vinaigrette</p> <p> Paëlla au poulet</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Potage cœur de laitue (choisy)</p> <p> Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Purée du Chef : pommes cassis</p>



		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	24-oct	<p>Taboulé</p> <p>Andouillette à la dijonnaise</p> <p>Purée de pommes de terre BIO</p> <p>Brie</p> <p>Pomme au four</p>	<p>Potage chou fleur (dubarry)</p> <p>Yaourt entier aromatisé vanille BIO</p> <p>Mousse chocolat noir</p>
MARDI	25-oct	<p>Potage épinard</p> <p>Moules sauce curry</p> <p>Riz BIO créole</p> <p> St Nectaire AOC à la coupe</p> <p>Pruneaux au vin</p>	<p>Potage épinard</p> <p>Emmental</p> <p> Poire des Vergers</p>
MERCREDI	26-oct	<p>Rillettes de porc et cornichons</p> <p>Boulettes d'agneau à l'orientale</p> <p>Légumes BIO du couscous</p> <p>Tomme noire</p> <p>Tarte grillée aux pommes</p>	<p>Potage julienne de légumes</p> <p>Cotentin</p> <p>Crème dessert vanille BIO</p>
JEUDI	27-oct	<p>Potage carottes (crécy)</p> <p>Steak de cabillaud sauce estragon</p> <p>Blettes persillées</p> <p>Bleu</p> <p> Verrine du Chef :</p> <p>Semoule saveur vanille</p>	<p>Potage carottes (crécy)</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p> Coupelle d'ananas au sirop</p>
VENDREDI	28-oct	<p> Carottes râpées vinaigrette <small>(râpées sur la cuisine)</small></p> <p>Paupiette de veau à la diable <small>(tomate, oignons)</small></p> <p>Mélange de légumes danois <small>(carottes, chou vert, poireaux, moutarde)</small></p> <p>Saint Paulin</p> <p>Muffin vanille pépites de chocolat</p>	<p>Potage céleri</p> <p>Fromage blanc nature BIO et sucre</p> <p> Poire des Vergers</p>
SAMEDI	29-oct	<p>Potage pois cassés (st germain)</p> <p>Salade de pommes de terre BIO à l'échalote</p> <p> Pot au feu</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Potage pois cassés (st germain)</p> <p>  Gouda</p> <p>Purée du Chef : pommes romarin</p>
DIMANCHE	30-oct	<p> Poireaux vinaigrette</p> <p>Sauté de poulet au roquefort</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>Montboissier à la coupe</p> <p>  Clafoutis du Chef</p> <p>poire chocolat amande</p>	<p>Potage carotte courgette poireaux (paysan)</p> <p> Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Moelleux caramel beurre salé</p>



		DEJEUNER A	DINER
HALLOWEEN Menu TOUT ORANGE		Potage jardinier	Potage jardinier
LUNDI	31-oct 	 Sauté de poulet bobotie (abricot secs cannelle curry) Purée de potiron Mimolette à la coupe Pomme au four	Tomme noire Mousse café
MARDI	01-nov	Macédoine mayonnaise Alouette de bœuf sauce madère Riz BIO pilaf Camembert BIO  Gaufre pâtissière	Potage chou fleur (dubarry) Cotentin Kiwi BIO
MERCREDI	02-nov	Potage chou vert Chou blanc  Poulet rôti sauce curry  Carottes BIO Vichy Fourme d'Ambert AOP à la coupe  Purée du Chef : pomme mûre 	Potage chou vert Yaourt aromatisé  Pomme des Vergers
JEUDI	03-nov 	Potage légumes Endive vinaigrette  Rôti de porc au jus Flageolets à l'ail Emmental Tartelette du Chef au chocolat	Potage légumes Petit moulé nature Crème dessert chocolat BIO
VENDREDI	04-nov	Potage haricots verts (vert pré) Salade de pommes de terre BIO Sauté de poulet diable (tomate, oignon)  Jardinière de légumes (haricots verts, petits pois, navets, carottes) Brie  Mousse café	Potage haricots verts (vert pré) Yaourt nature BIO et sucre Liegeois vanille
SAMEDI	05-nov	Roulade de volaille Cuisse de poule à la basquaise (tomate, poivrons, herbes de Provence) Coquillettes BIO Camembert Crème dessert caramel	Potage navets (freuseuse) Saint Paulin Crêpe au chocolat
DIMANCHE	06-nov	Potage carottes (crécy) Poireaux vinaigrette Paupiette de dinde sauce ratatouille Haricots blancs coco à la tomate Yaourt aromatisé Gâteau basque	Potage carottes (crécy)  Cantal AOC à la coupe  Purée de pommes du Chef 