


## L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 9 au 15 septembre 2024

\*Sous réserve des arrivages et disponibilités des denrées auprès de nos fournisseurs

DATE	DÉJEUNER	Texture adaptée		DÎNER	Texture adaptée
Lundi 9	Taboulé oriental Sauté de veau chasseur Salsifis Tomme blanche Fruit <i>Thé ou Café</i>	Taboulé mixé Veau haché Purée de salsifis Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>	<p style="text-align: center;"><i>Menus</i></p> <p style="text-align: center;">À votre demande, un mets qui ne vous convient pas peut être remplacé.</p> <p style="text-align: center;">Les garnitures vous sont proposées à discrétion.</p> <p style="text-align: center;">Les viandes de bœuf, de veau, de porc, de mouton, d'agneau et de volaille proviennent d'élevages français et entrent dans le champ de la loi Egalim. Les fruits et légumes frais sont biologiques, labellisés ou issus de circuits courts, sauf incapacité du fournisseur au regard des marchés. Enfin, le pain proposé (hors pain de mie) est fabriqué à partir de produits français issus de l'agriculture biologique.</p> <p style="text-align: center;"> Loi Egalim : Menu végétarien</p>	 Velouté courgette Vache qui rit Tortilla aux oignons Salade Fromage Mousse praliné <i>Thé ou Café</i>	Velouté courgette Vache qui rit Purée de pommes de terre aux œufs Fromage Mousse praliné <i>Thé ou Café</i>
Mardi 10	Endives, pommes, noix Rognons à la crème Papillons Bleu d'Auvergne Mirabelles au sirop <i>Thé ou Café</i>	Pâté coupelle Haché fin Purée de pommes de terre Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		Potage 3 légumes Pépites de hoki meunière Julienne de légumes Fromage Entremet chocolat <i>Thé ou Café</i>	Potage 3 légumes Julienne et poisson mixés Fromage Entremet chocolat <i>Thé ou Café</i>
Mercredi 11	Œuf mimosa Cuisse de poulet à la brésilienne Haricots verts persillés Reblochon Riz aux raisins <i>Thé ou Café</i>	Œuf mixé Dinde hachée Purée haricot vert Fromage Riz raisins mixés <i>Thé ou Café</i>		Potage Dubarry Bouchée à la Reine Salade Fromage Segment d'orange cannelle <i>Thé ou Café</i>	Potage Dubarry Purée de pommes de terre au jambon haché Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Jeudi 12	Concombre à la crème Filet mignon aux pruneaux Pommes de terre sautées Brie Cocktail de fruits <i>Thé ou Café</i>	Mousse aromatisée Porc haché Purée de pommes de terre Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		Velouté de légumes verts Blanc de dinde Carottes au cumin Fromage Fromage blanc fruité <i>Thé ou Café</i>	Velouté de légumes verts Carottes et dinde mixées Fromage Fromage blanc fruité <i>Thé ou Café</i>
Vendredi 13	Salade strasbourgeoise Poisson blanc aux amandes Poêlée ratatouille Rouy Yaourt nature sucré <i>Thé ou Café</i>	Salade mixée Poisson mixé Ratatouille mixée Fromage Yaourt nature sucré <i>Thé ou Café</i>		Potage de potiron Lasagnes ricotta/ épinards Fromage Brunoise fruits exotiques <i>Thé ou Café</i>	Potage de potiron Purée de pommes de terre au Cantadou Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>
Samedi 14	Poireau vinaigrette Sauté d'agneau au curry Pommes de terre persillées Lait de mélange Fruit <i>Thé ou Café</i>	Mousse de poireau Agneau haché Purée de pommes de terre Fromage Compote <i>Thé ou Café</i>		 Bouillon poule vermicelles Chou-fleur béchamel Fromage Flanby <i>Thé ou Café</i>	Bouillon poule vermicelles Chou-fleur béchamel mixé Fromage Flanby <i>Thé ou Café</i>
Dimanche 15	Salade vigneronne Sauté de lapin moutarde estragon Endives braisées Comté Tarte alsacienne aux poires <i>Thé ou Café</i>	Terrine de légumes Lapin haché Purée de céleri Fromage Flan poires mixées <i>Thé ou Café</i>		Potage Crécy Pommes de terre farcie Fromage Liégeois chocolat/ café <i>Thé ou Café</i>	Potage Crécy Purée de pommes de terre jambon mixé Fromage Liégeois chocolat/ café <i>Thé ou Café</i>

L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS PROPOSE DU 9 au 15 septembre 2024

\*Sous réserve des arrivages et disponibilités des denrées auprès de nos fournisseurs