

MENU

LUNDI 6 AOUT 2018

BROCOLIS VINAIGRETTE
COTE DE PORC CHARCUTIERE
POMMES SAUTEES
CAMEMBERT
RAISIN

POTAGE CRECY
AILE DE POULET TEX MEX
HARICOTS BEURRE
BUCHE MELANGE
SEMOULE AU LAIT

MARDI 7 AOUT 2018

MELON
STEAK GRILLE
GARNITURE DE CELERI
ST NECTAIRE
FRUITS AU SIROP

POTAGE DUBARRY
JAMBONNEAU
COQUILLETES
MINI BABYBEL
CREME CAFE

MERCREDI 8 AOUT 2018

POIREAU RAVIGOTE
LANGUE DE BŒUF SAUCE MADERE
RIZ CREOLE
CHEVRE
PECHE

VELOUTE ANDALOUS
COQUILLE DE POISSON PARISIENNE

CAMEMBERT
FLAN CHOCOLAT

JEUDI 9 AOUT 2018

SALADE DE PERLES
SAUTE D'AGNEAU BASQUAISE
COURGETTES PERSILLEES
BRIE
GLACE

POTAGE FRENEUSE
SALADE PIEMONTAISE

FROMAGE BLANC
NECTARINE

VENDREDI 10 AOUT 2018

CONCOMBRE RAPES
DOS DE COLIN NORMANDE
POMME VAPEUR
BUCHE MELANGE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

CONSOMME VERMICELLE
OMELETTE FINES HERBES
SALADE
RONDELE AUX NOIX
COMPOTE DE PECHE

SAMEDI 11 AOUT 2018

ANNIVERSAIRE DE MME BRECHOT IRENE



ANNIVERSAIRE DE M. CHATONNET GUY



RILLETES
POULE AU POT
JULIENNE DE LEGUMES
COULOMMIER
BANANE

POTAGE PARISIEN
SALADE DE RISSETTI AUX PETITS LEGUMES

CHEVRE
CREME CITRON

DIMANCHE 12 AOUT 2018

ANNIVERSAIRE DE MME DEBIN MARIE THERESE



VIENNOISERIE

MELON
ROTI DE BOEUF
DUO DE LEGUMES
PLATEAU DE FROMAGE
1000 FEUILLES

POTAGE CRESSON
TARTE AU POIREAU
SALADE
VACHE QUI RIT
YAOURT AUX FRUITS DE VICQ

VIANDE BOVINE ORIGINE UNION EUROPEENNE
MODIFICATION

MENU SOUS RESERVE DE

MENU

LUNDI 13 AOUT 2018

ŒUF TARTARE
ESCALOPE VIENNOISE
PETITS POIS
CAMEMBERT
RAISIN

POTAGE NIVERNAIS
MOULES MARINIÈRES
FRITES
BUCHE MELANGE
RIZ AU CAMEL

MARDI 14 AOUT 2018

ANNIVERSAIRE DE M. CHABRUN MARCEL



AN DOUILLE BRETONNE
TRANCHE DE FOIE POELEE
TORTIS
BLEU
PECHE

VELOUTE COURGETTES
ROTI DE BOEUF
HARICOTS VERTS
PETIT LOUIS
COMPOTE DE POMME

MERCREDI 15 AOUT 2018

VIENNOISERIE

APERITIF
MELON
ROTI DE VEAU TRIO DE LEGUMES
CHEVRE DU MARAS
PROFITEROLLES AU CHOCOLAT

VELOUTE ANDALOUS
MOUSSAKA
SALADE
CAMEMBERT
LIEGEOIS

JEUDI 16 AOUT 2018

TOMATES VINAIGRETTE
COLOMBO DE PORC
SALSIFIS BRAISES
TOME GRISE
BANANE

MIXE DE LEGUMES
OMELETTE PARMENTIER
LAITUE
TARTARE AUX HERBES
CREME AUX FRUITS ROUGES

VENDREDI 17 AOUT 2018

CONCOMBRE RAPES
MATELOTTE DE SAUMONETTE
RIZ
BUCHE MELANGE
ŒUF AU LAIT

CONSOMME VERMICELLE
JAMBON BLANC
MACEDOINE DE LEGUMES
COULOMMIER
POIRE

SAMEDI 18 AOUT 2018

SALADE DE LENTILLES
ESTOUFFADE DE BOEUF
CAROTTES PERSILLEES
FROMAGE BLANC
NECTARINE

POTAGE PARISIEN
SALADE NAPOLITAINE
CHEVRE
CREME VANILLE

DIMANCHE 19 AOUT 2018

ANNIVERSAIRE DE MME GALLAUD EUGENIE



VIENNOISERIE

MOUSSE DE CANARD
LAPIN CHASSEUR
DUO DE PUREE
PLATEAU DE FROMAGE
GLACE

POTAGE AUX BOLETS
SALADE DE QUINOA
CHANTAILLOU
FLAMBY

VIANDE BOVINE ORIGINE UNION EUROPEENNE
MODIFICATION

MENU SOUS RESERVE DE

MENU

LUNDI 20 AOUT 2018

BETTERAVE ROUGE MIMOSA
STEAK GRILLE
FRITES
CAMEMBERT
RAISIN

POTAGE NIVERNAIS
POISSON FLORENTINE
BATAVIA
BUCHE MELANGE
SEMOULE VANILLEE

MARDI 21 AOUT 2018

SAUCISSON AIL ET SEC
CUISSSE DE POULET ANGEVINE
GRATIN DE COURGETTES
ST PAULIN
FRUITS AU SIROP

SOUPE A L'OIGNON
SALADE STRASBOURGEOISE

RONDELE AIL
PECHE

MERCREDI 22 AOUT 2018

ANNIVERSAIRE DE MME LEBEAU IRENE



TOMATES VINAIGRETTE
BOUDIN NOIR
HARICOTS BLANCS
CHEVRE
MOUSSE CITRON

MIXE DE LEGUMES
ŒUF SUR LE PLAT
SALADE
CAMEMBERT
COMPOTE DE POMME

JEUDI 23 AOUT 2018

MELON
ROGNONS SAUCE MADERE
PAPILLONS
TOME BLANCHE
GLACE

CONSOMME VERMICELLE
MUSEAU VINAIGRETTE
CHOU FLEUR
CARRE FRAIS
CREME CARAMEL

VENDREDI 24 AOUT 2018

PATE DE CAMPAGNE
AILE DE RIAE AUX CAPRES
POMME ANGLAISE
BUCHE MELANGE
NECTARINE

CONSOMME VERMICELLE
RIZ NICOIS

COULOMMIER
FLAN PRALINE

SAMEDI 25 AOUT 2018

MENU REALISE AVEC DES PRODUITS DE PROXIMITE

FARCI POITEVIN
ESTOUFFADE DE BŒUF AUX OLIVES
RATATOUILLE
FROMAGE BLANC DE VICQ
FRUITS DE LA MOLLE

POTAGE PARISIEN
TERRINE DE VOLAILLE
SALADE
CHEVRE DU MARAS
DESSERT DE VICQ

DIMANCHE 26 AOUT 2018

ANNIVERSAIRE DE MME BERTHONNEAU MARCELLE



VIENNOISERIE

TERRINE DE POISSON
ROTI DE VEAU
DUO DE PUREE
PLATEAU DE FROMAGE
TARTE POMME RUBARBE

MIXE DE LEGUMES
ROULADE
CHIPS SALADE
CANTAFRAIS
LIEGEOIS

VIANDE BOVINE ORIGINE UNION EUROPEENNE
MODIFICATION

MENU SOUS RESERVE DE

MENU

LUNDI 27 AOUT 2018

ANNIVERSAIRE DE M. GAUTREAU LUCIEN



SALADE AU CROUTON DE CHEVRE CHAUD
FILET DE DINDE A LA CREME
FRITES
CAMEMBERT
MOUSSE CHOCOLAT

POTAGE NIVERNAIS
ROTI FROID
HARICOT BEURRE
BUCHE MELANGE
COMPOTE DE POMME + FRUITS

MARDI 28 AOUT 2018

SARDINES
COTE DE PORC SAUCE ROBERT
CHOUX BRAISES
TOME GRISE
PECHE

POTAGE PARISIEN
SALADE FLAMANDE
TARTARE AUX NOIX
FLAN PISTACHE

MERCREDI 29 AOUT 2018

CHOU FLEUR RAVIGOTE
TRIPES A LA MODE DE CAEN
POMME VAPEUR
CHEVRE
BANANE

VELOUTE ANDALOUS
COQUILLE DE POISSON
SALADE
CAMEMBERT
RIZ AU LAIT

JEUDI 30 AOUT 2018

ANNIVERSAIRE DE MME PERICARD LEONE



CONCOMBRE RAPES
SAUTE D'AGNEAU
COURGETTES SAUTEES
BLEU D'AUVERGNE
FAR BRETON

POTAGE DUBARRY
OMELETTE FINES HERBES
LAITUE
FROMAGE BLANC
PRUNES

VENDREDI 31 AOUT 2018

SALAMI
DOS DE COLIN OSEILLE
POMME BOULANGERE
BUCHE MELANGE
RAISIN

CONSOMME VERMICELLE
SALADE CRETOISE
COULOMMIER
SEMOULE AU CAMEL

SAMEDI 1 SEPTEMBRE 2018

CHAMPIGNONS RAVIGOTE
CHIPOLATAS
LENTILLES
COULOMMIER
NECTARINE

POTAGE CRECY
SALADE PARISIENNE
CHEVRE
FLAN PRALINE

DIMANCHE 2 SEPTEMBRE 2018

VIENNOISERIE

MELON
POULET ROTI
DUO DE LEGUMES
PLATEAU DE FROMAGE
GLACE

MIXE DE LEGUMES
FEUILLETE GARNI
SALADE
CANTADOU
YAOURT AUX FRUITS

VIANDE BOVINE ORIGINE UNION EUROPEENNE
MODIFICATION

MENU SOUS RESERVE DE