

## SEMAINE 1

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 29/07/2024	Mardi 30/07/2024	Mercredi 31/07/2024	Jeudi 01/08/2024	Vendredi 02/08/2024	Samedi 03/08/2024	Dimanche 04/08/2024	
D E J E U N E R	Concombre au fromage blanc	Carottes râpées vinaigrette <b>MAISON</b>	Tomate vinaigrette	*** Couscous Royal poulet merguez boulette d'agneau et ses légumes <b>MAISON</b>	Gaspacho andalou	Betteraves vinaigrette	Pâté de foie et cornichons	 REPAS SUCRÉ
	Chili con carne	Cuisse de poulet sauce Maroilles	Sauté de porc au jus	Semoule	Filet de colin pané au citron sauce tomate	Hachis parmentier <b>MAISON</b>	Rôti de porc à la moutarde	 PLAT À CONSOMMER FROID
	Salade de fruits	Frites et salade de saison	Poêlée de petits pois, carottes et pommes de terre	Yaourt	Courgettes au thym et pommes grenailles	Salade de saison	Tomate provençale et pommes sautées	 Anti-Gaspi
		Milkshake ananas	Crème citron <b>MAISON</b>		Mousse au chocolat	Melon	Tarte rhubarbe	 VIANDE FRAÎCHE
D I N E R	Potage courgettes	Potage de légumes frais	Velouté de carottes	Bouillon de volaille aux vermicelles	Potage haricots verts	Velouté d'asperges	Potage de légumes frais	 PRODUITS FRAIS / DE SAISON
	Rôti de dinde froid sauce tartare	Gratin de penne au thon	Tarte aux légumes frais <b>MAISON</b>	Jambon et pommes de terre au fromage blanc	Salade de lentilles aux lardons et œufs durs	Lasagnes chèvre et épinards	Pain de viande <b>MAISON</b>	 HAUTS-DE-FRANCE
	Taboulé à l'oriental	Fromage	Salade de saison	Fromage	Fromage	Fromage	Salade composée	 Grand Est
	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Liégeois vanille	Compote pomme fraise	Yaourt nature	Flan au chocolat	Fruit frais	 POISSON FRAIS

## SEMAINE 2

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 05/08/2024	Mardi 06/08/2024	Mercredi 07/08/2024	Jeudi 08/08/2024	Vendredi 09/08/2024	Samedi 10/08/2024	Dimanche 11/08/2024
<b>D E J U N E R</b>	Melon ●	Tomates Vinaigrette	Tarte Fine aux oignons ●	Salade de pâtes au basilic ●	Carottes râpées vinaigrette ●	Concombre vinaigrette ●	Saucisson à l'ail ●
	Tortis à la romagnola (sauce bœuf, tomates, courgettes)	Jambon Braisé Sauce Madère	Courgette Farcie Sauce tomate	Parmentier de canard	Filet de colin sauce à L'estragon	Sauté de dinde marengo	Rôti de bœuf sauce poivre vert ●
	Yaourt	Frites et Salade ●	Riz au Four ●	Salade verte	Ratatouille et semoule	Coquillettes et fromage râpé ●	Printanière de légumes
		Salade de fruits d'été ●	Far breton	Mousse fruits rouges <b>MAISON</b>	Fruit frais de saison ●	Crème chocolat	Tarte fine aux pêches
<b>D I N E R</b>	Potage chou fleur	Crème d'oseille	Crème de petits pois	Bouillon vermicelles	Potage de légumes frais ●	Potage de légumes frais ●	Potage haricots verts
	Tartine fromagère et crudités ●	Filets de harengs à l'huile et pommes de terre ●	Oeuf en gelée et macédoine ●	Assiette de charcuteries ●	Quiche au cantal <b>MAISON</b> ●	Salade Piémontaise ●	Croque Monsieur ●
	Fromage	Fromage ●	Fromage ●	Pommes de terre au four ●	Salade de saison ●	Fromage ●	Salade de saison ●
	Compote pomme vanille	Moelleux fleur d'oranger ●	Yaourt nature sucré	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
				Liégeois café	Compote pêche	Yaourt aromatisé	Semoule au lait



REPAS SUCRÉ



PLAT À CONSOMMER FROID



Anti-Gaspi



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



POISSON FRAIS



VIANDE FRAÎCHE



GRAND EST



HAUTS-DE-FRANCE

## SEMAINE 3

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 12/08/2024	Mardi 13/08/2024	Mercredi 14/08/2024	Jeudi 15/08/2024	Vendredi 16/08/2024	Samedi 17/08/2024	Dimanche 18/08/2024	
D E J U N E R	Salade haricots coco	Gaspacho de melon	Assiette de crudités	<b>Champignons à la Greque</b>	Salade de tomates	Haricots verts à l'échalote	Tomate au thon	
	Lasagnes à la bolognaise <b>MAISON</b> et sa salade	Palette à la diable	Sauté de porc à l'ananas	<b>Assiette de viandes froides</b>	Filet de lieu sauce oseille	Moussaka (bœuf et aubergines)	Saumon	
	Fromage blanc caramel	Frites et salade	Semoule et légume de saison	<b>Taboulé à l'oriental et salade piémontaise</b>	Riz créole et Brunoise de légumes	Purée	Riz et courgettes	
		Clafoutis abricots miel	Yaourt	<b>Tarte au citron</b>	Duo de melon et pastèque	Salade de fruits frais	Forêt Noire	
D I N E R	Potage parmentier	Potage de légumes frais	Potage de légumes	Bouillon de volaille aux vermicelles	Potage de légumes frais	Potage St Germain (pois cassés)	Velouté de tomates	
	Croissant au jambon	Galette aux champignons fromage et crudité	Pommes de terre à la jurassienne (cervelas)	Tarte tomate à la moutarde	Assiette de viandes froides	Feuilleté strasbourgeois	Plateau de fromages et ses crudités	
	Salade de saison	Fromage	Fromage	Salade de saison	Salade de pommes de terre <b>MAISON</b>	Carottes aux oignons	Fromage	
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
	Fruit de saison	Compote pomme fraise	Salade de fruits frais	Yaourt nature sucré	Fromage blanc à la pêche	Yaourt aromatisé	Compote abricot	

## SEMAINE 4

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 19/08/2024	Mardi 20/08/2024	Mercredi 21/08/2024	Jeudi 22/08/2024	Vendredi 23/08/2024	Samedi 24/08/2024	Dimanche 25/08/2024
D E J E U N E R	Macédoine rémoulade ●	Cake aux légumes d'été ●	Coleslaw ( <i>chou blanc et carotte</i> )	Betteraves vinaigrette	Houmous et ses crudités ●	Salade de pâtes tomates et courgettes ●	Terrine océane sauce blanche
	Normandin de veau	Carbonnade Flamande ●	Rôti de dinde Forestier ●	Farfalles à la carbonara	Filet de colin meunière	Omelette MAISON et pommes de terre aux herbes	Poulet rôti au jus ●
	Purée et courgettes à la crème ●	Frites et Salade ●	Semoule et Carottes Persillées	Fromage râpé	Riz et ratatouille fraîche ●	Salade composée ●	Gratin dauphinois MAISON et salade
	Compote	Salade de fruits d'été	Yaourt	Crème brûlée	Smoothie de fruits frais ●	Pastèque ●	Fondant chocolat crème anglaise
D I N E R	Potage de légumes frais ●	Velouté d'haricots verts	Potage St Germain (pois cassés)	Velouté d'asperges	Velouté de courgettes	Potage de légumes frais ●	Potage de légumes frais ●
	Œufs florentine (épinards)	Quiche au thon	Gougères au fromage	Salade Alsacienne (cervelas, œuf, cornichon et pommes de terre) ●	Quiche au Maroilles ●	Cordon bleu	Jambon blanc ●
	Fromage	Salade batavia ●	Pôlée de légumes frais ●	Fromage ●	Salade ●	Purée de pommes de terre et carottes	Pomme de terre au four sauce fromage blanc Ciboulette ●
	Riz au lait	Fromage	Fromage	Fruit frais ●	Fromage	Fromage	Fromage
		Flan vanille	Compote cassis		Mousse chocolat au lait	Fromage blanc au sucre	Yaourt aromatisé



PLAT À CONSOMMER FROID



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



POISSON FRAIS



ANTI-GASPI



VIANDE FRAÎCHE



GRAND EST



HAUTS-DE-FRANCE

## SEMAINE 5

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 26/08/2024	Mardi 27/08/2024	Mercredi 28/08/2024	Jeudi 29/08/2024	Vendredi 30/08/2024	Samedi 31/08/2024	Dimanche 01/09/2024
D E J E U N E R	Tartinable de radis	Haricots rouges vinaigrette	Concombre crème de brebis	Œuf dur mayonnaise	***	Salade crétoise (olives et emmental)	Pêche au thon
	Tomate Farcie sauce Provençale	Potjevleesch	Emincé de dinde aigre douce	Pâtes à la Bolognaise	Paëlla (Poulet, chorizo, fruits de mer)	Boulettes de bœuf sauce piquante	Mignon Sauce Champignons
	Purée	Frites et Salade	Semoule et pôlée méridionale fraîche	Fromage Rapé		Purée de pomme de terre	Flageolets et rostys
	Crème chocolat	Yaourt aromatisé	Moelleux pomme spéculoos	Yaourt	Pastèque	Mousse Café	Tarte abricots
D I N E R	Potage poireaux pommes de terre	Potage de légumes frais	Velouté de carottes	Potage légumes frais	Potage de petites pâtes	Potage de légumes frais	Velouté brocolis
	Omelette aux lardons et pommes de terre	Pizza Flammenkuche et crudités	Rôti de porc froid sauce tartare et salade de pommes de terre <b>MAISON</b>	Salade de tortis à la saucisse	Pissaladière niçoise <b>MAISON</b> et salade de saison	Gratin de courgettes à la dinde	Feuilleté de poisson au beurre blanc et salade
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Compote pruneaux	Fruit frais de saison	Flan vanille	Compote de pommes	Clafoutis à la pêche	Fruit frais de saison	Liégeois chocolat



PLAT À CONSOMMER FROID



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



POISSON FRAIS



VIANDE FRAÎCHE



GRAND EST



HAUTS-DE-FRANCE