

TYPE 1	LUNDI	T°D	T°A	T°S	MARDI	T°D	T°A	T°S	MERCREDI	T°D	T°A	T°S	JEUDI	T°D	T°A	T°S	VENREDI	T°D	T°A	T°S
ENTRÉES	Chou blanc moutarde à l'ancienne Tomates Macédoine à la russe  Charcuterie				Carottes râpées Betteraves rouges Salade camarguaise  Charcuterie / Œufs				Tomates Maïs / soja Salade de pâtes jambon emmental  Charcuterie				Céleri rémoulade Courgettes marinées Salade indienne  Charcuterie				Concombre à la crème Tomates Salade de fruits de mer  Charcuterie			
	Entrecôte maître d'hotel Filet de truite balsamique et agrumes Omelette ciboulette emmental				Escalope de dinde Forestière Brochette de crevettes crème Safrané Grande salade d'été				Spaghettis a la bolognaise Filet de colin meunière Assiette tomates mozzarella				Petites pièces de bœuf échalotes Escalope Saumon beurre d'amandes Tartine chèvre chaud /Salade				Grillade de porc crème moutarde à l'ancienne Dos de cabillaud rôti crème de coriandre			
LÉGUMES	Courgettes à la crème Macaronis bio				Carottes Riz bio				Poêlée de légumes Lentilles				Haricots plats Ecrasé de pomme de terre Choux fleurs maître d'hotel				Semoule Petits pois carottes persillés			
YAOURT / FROMAGE	Yaourt (divers) "bio ou local" Chèvre Tome grise "bio"				Yaourt (divers) "bio ou local" Chèvre Tome grise "bio"				Yaourt (divers) "bio ou local" Chèvre Tome grise "bio"				Yaourt (divers) "bio ou local" Chèvre Tome grise "bio"				Yaourt (divers) "bio ou local" Chèvre Tome grise "bio"			
DESSERT	Corbeille de fruits Compote pommes abricots Salade de fruits Tartelette tatin				Corbeille de fruits Coupe aux myrtilles Compote de pommes Cheesecake citron et fruits rouges				Corbeille de fruits Crème chocolat Compote pommes framboises Tarte abricots				Corbeille de fruits Compote pommes/ananas Coupe poire caramel Fondant chocolat				Corbeille de fruits Salade de fruits Fromage blanc Tarte anans coco			

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS

\* VIANDE ROUGE SERVIE SAIGNANTE A 55 ° / B. P. H (bon pour hygiène)

\* Steak haché servi à + de 63°

BIO  
Nouveaux plats  
Plats végétariens

ACTION CORRECTIVE


TYPE 2	LUNDI	T°D	T°A	T°S	MARDI	T°D	T°A	T°S	MERCREDI	T°D	T°A	T°S	JEUDI	T°D	T°A	T°S	VENDREDI	T°D	T°A	T°S	
<b>ENTRÉES</b>	Tomates Macédoine de légumes Salade de pois chiche  Charcuterie				Carottes râpées Brocolis échalote Salade carmen  Charcuterie				Tomates Betterave rouge Salade à la chinoise  Charcuterie				Carottes râpées Haricots verts crudités Salade de pâtes au basilic  Charcuterie				<b>fermeture du restaurant</b>				
<b>PLAT CHAUD</b>	Pavé de boeuf sauce provençale Beignet de calamars aïoli Quiche petits légumes				Jambon grill sce charcutière Dos de cabillaud et légumes Omelette P.de terre oignons				Merguez poivrons grillées Merlu olive citron beurre origan Penne regate Crème forèstiére				Emincé de poulet a l'ananas Pavé de saumon sauce vierge Tartine de tomates mozzarella								
<b>LÉGUMES</b>	Haricots verts Pâtes macaroni "bio"				Tomates rôties Pommes de terre rissolées Gratin de Chou fleur				Poêlée 4 légumes Boulgour bio				Brocolis Pâtes "bio"								
<b>YAOURT / FROMAGE</b>	Yaourt (divers) "bio ou local"  Camembert Fourme d'ambert "bio"				Yaourt (divers) "bio ou local"  Camembert Fourme d'ambert "bio"				Yaourt (divers) "bio ou local"  Camembert Fourme d'ambert "bio"				Yaourt (divers) "bio ou local"  Camembert Fourme d'ambert "bio"								
<b>DESSERT</b>	Corbeille de fruits Compote pommes framboises Fromage blanc fruits jaunes Tropézienne				Corbeille de fruits Flan vanille Salade de fruits Tarte citron meringuée				Corbeille de fruits Compote Pommes bananes Coupe citron framboises Tarte ananas				Corbeille de fruits Panacotta pommes caramel Gâteau basques								

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS

\* VIANDE ROUGE SERVIE SAIGNANTE A 55 ° / B. P. H (bon pour hygiène)

\* Steak haché servi à + de 63°

BIO  
 Nouveaux plats  
 Plats végétariens

ACTION CORRECTIVE


TYPE 3	LUNDI	T°D	T°A	T°S	MARDI	T°D	T°A	T°S	MERCREDI	T°D	T°A	T°S	JEUDI	T°D	T°A	T°S	VENDREDI	T°D	T°A	T°S
<b>ENTRÉES</b>	Macédoine Courgette marinée Salade de pommes de terre  Charcuterie				Tomates ciboulette Maïs / soja Salade de fenouil a l'italienne  Charcuterie				Carottes ail ,huile d'olive citron Taboulé Betteraves rouges Charcuterie Verrine Crème petits pois petits légumes et crevettes				Tomates Concombre au curry Salade de pâtes et petits légumes Charcuterie				Céleri rémoulade Chou rouge Salade campagnarde  Charcuterie			
<b>PLAT CHAUD</b>	Steack Haché sauce au bleu Dos de lieu crème carotte cumin Salade de chèvre et tomate				Chipolatas aux herbes Pavé de merlu citron basilic Grande salade d'été volaille				Faux filet poêlé Pavé de hoki coulis de poivrons Tartine tomates thon/avocat				Chili con carné Saumon rôti aux amandes Salade facon poké bowl				Rôti de dinde marinée gingembre citron Dos cabillaud en croute de chorizo Omelette petits légumes			
<b>LÉGUMES</b>	Poêlée 4 légumes Frites "bio"				P. de terre sautées Brocolis Brunoise provençale				Pâtes "bio" Courgettes tomates basilic				Petits pois à la française Champignons à la crème Ebly a la tomate "bio"				Carottes cumin Haricots verts Riz "bio"			
<b>YAOURT / FROMAGE</b>	Yaourt (divers) "bio ou local"  St Nectaire Cantal "bio"				Yaourt (divers) "bio ou local"  St Nectaire Cantal "bio"				Yaourt (divers) "bio ou local"  St Nectaire Cantal "bio"				Yaourt (divers) "bio ou local"  St Nectaire Cantal "bio"				Yaourt (divers) "bio ou local"  St Nectaire Cantal "bio"			
<b>DESSERT</b>	Corbeille de fruits Compote pommes framboises Coupe tropicale Opéra				Corbeille de fruits Mousse chocolat Coupe miel orange pain d'épices Brioche perdu sce caramel				Corbeille de fruits Panacotta coulis de fruits Compote Pommes bananes Royal chocolat				Corbeille de fruits Creme legère vanille Coupe du soleil Tarte quetches et crumble				Corbeille de fruits Compotes pommes morceaux Crème Montblanc chocolat Tiramisu Crème anglaise			

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS

\* VIANDE ROUGE SERVIE SAIGNANTE A 55 ° / B. P. H (bon pour hygiène)  
\* Steak haché servi à + de 63°

 BIO  
 Nouveaux plats  
 Plats végétariens

ACTION CORRECTIVE				

TYPE 4	LUNDI	T°D	T°A	T°S	MARDI	T°D	T°A	T°S	MERCREDI	T°D	T°A	T°S	JEUDI	T°D	T°A	T°S	VENDREDI	T°D	T°A	T°S
ENTRÉES	Tomates mozza balsamique Céleri rémoulade Salade de pâtes pesto				Tomates Maïs/soja miel et olives Salade parmentier				Carottes râpées Betteraves rouges Salade Chef				Brocolis crème estragon Macédoine de légumes Salade espagnole				Concombre crème estragon Coleslaw Salade "caprice de reine"			
	Charcuterie				Charcuterie				Charcuterie/				Charcuterie				Charcuterie/Oeufs			
PLAT CHAUD	Onglet échalote Pavé de merlu épices thaï Quiche légumes d'été				Filet de poulet tandori Pavé de poisson a la bordelaise				Dos de cabillaud crème curry Grande Salade / cesar Penne regate concassée de tomates et courgettes				Côte d'agneau rôtie aux herbes Pavé de saumon Omelette fromage				Escalope de veau crème basilic Dos de lieu rôti crème framboise			
LÉGUMES	Purée de carottes Poêlée champêtre Boulgour "bio"				Pâtes Duo carottes brocolis a la crème Haricots "beurre" amandes				Choux fleurs à l'italienne Riz basmati Haricots plats				P. de terre campagnardes Courgettes / poivrons frits				Salsifis à la provençale Petits pois carottes Semoule			
YAOURT / FROMAGE	Yaourt (divers) "bio ou local" Morbier Emmental "bio"				Yaourt (divers) "bio ou local" Morbier Emmental "bio"				Yaourt (divers) "bio ou local" Morbier Emmental "bio"				Yaourt (divers) "bio ou local" Morbier Emmental "bio"				Yaourt (divers) "bio ou local" Morbier Emmental "bio"			
DESSERT	Corbeille de fruits Compote de pêches Crème anglaise framboises Gâteau 3 chocolats				Corbeille de fruits Dessert lacté Salade de fruits Chou chantilly				Corbeille de fruits Salade de fruits frais Compote pommes abricots Tarte aux pommes				Corbeille de fruits Flan vanille Mousse chocolat Tarte Citron meuringuée				Corbeille de fruits Coupe pomme pistache Crème Montblanc chocolat Eclair chocolat et café			

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS

\* VIANDE ROUGE SERVIE SAIGNANTE A 55 ° / B. P. H (bon pour hygiène)  
\* Steak haché servi à + de 63°

■ BIO  
■ Nouveaux plats  
■ Plats végétariens

ACTION CORRECTIVE
