


# Menu et goûter du lundi 2 au vendredi 6 octobre 2017 MARCHEPRIME



## Lundi

**Duo de Taboulé et tomate** 

Sauté de porc sauce fermière 


\* saucisse de volaille

Gratin de chou fleur

Petit suisse aromatisé  
Ou  
Petit suisse sucré

\*\* fruit frais

## Mardi

**Concombres**   
et dés d'Emmenthal


Vinaigrette aux herbes 

Bolognaise de bœuf 

Farfalles


**Amuse bouche :  
Epeautre**

\*\* fromage

Compote du chef 

## Mercredi

\*\* Nem au poulet

Emincé de volaille au caramel 

Poêlée de légumes à l'asiatique et son riz

Gouda

**Fruit frais** 

## Jeudi

\*\* Betteraves et maïs

Rôti de veau au romarin 

Haricots blancs sauce tomate

**Brie** 

Fruit exotique

## Vendredi

**Salade verte**   
aux croûtons

Beignets de poisson et citron

Epinards béchamel et pommes de terre

\*\* fromage

Flan chocolat  
Ou  
Flan nappé caramel



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique















Produit élaboré sur notre cuisine

# Menu et goûter du lundi 9 au vendredi 13 octobre 2017 MARCHEPRIME

## Semaine de la gastronomie à travers les âges



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Le 19 <sup>ème</sup> siècle	L'Antiquité	Le Moyen-âge	Les temps modernes	La Préhistoire
Tomate  mozzarella	** pomelos	<i>Céleri et carottes</i>  en rémoulade	<i>Courgettes râpées</i>  au pesto rouge 	** Salade verte aux noix
Sauté de veau marengo 	Minutal de porc  ( coriandre, cumin, poireau, pomme)	Et dés d'Emmenthal	Et dés de mimolette	Rôti de bœuf français aux herbes
Carottes et riz	Lentilles au lait	Poulet miel et amandes 	Potimenter de poisson 	Blé
** fromage	Fromage blanc nature et miel	Poêlée de légumes au jus	** fromage	<i>Camembert</i> 
Poire Belle Hélène ( poire au sirop sauce au chocolat du chef)	<i>Fruit frais</i> 	** fromage	** fromage	Fruit annuel
		Compote de pomme et marron	Cake au chocolat et épices 	



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit élaboré sur notre cuisine

# Menu et goûter du lundi 16 au vendredi 20 octobre 2017 MARCHEPRIME



## Lundi

Salade de pâtes et dés de mimolette  
ou  
Boullgour, tomate et poivron et dés de mimolette

Cordon bleu de volaille



Haricots beurre assaisonnement à l'ail

\*\* fromage

*Fruit annuel* 

## Mardi

Les Pas Pareilles

Salade verte   
**vinaigrette noire (olive)**  
ou **vinaigrette orange (carotte)** 

Célerimentier de canard

\*\* fromage

Ile flottante

## Mercredi

Carottes râpées

Rôti de bœuf français au jus

Coquillettes au beurre  
(+ G râpé à part)

**Yaourt aromatisé** 


\*\* fruit frais

## Jeudi

\*\* poireaux

Sauté de dinde   
À l'orientale

Légumes couscous et semoule

**Fromage blanc sucré** 

Fruit exotique

## Vendredi

Chou blanc et jambon de dinde  
ou  
Céleri rémoulade

Filet de poisson au jus

Riz composé façon paella

\*\* fromage

**Crème dessert chocolat** 



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais















Produit issu de l'agriculture biologique



Produit élaboré sur notre cuisine

# Menu et goûter du lundi 23 au vendredi 27 octobre 2017 MARCHEPRIME



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Vacances</b> <b>Tomate</b>  mozzarella vinaigrette au cidre 	vacances  ** pomelos  Quiche au saumon 	vacances  Potage paysan + G râpé (à part) 	<b>Vacances</b> ** Salade de betteraves  Rôti de porc sauce dijonnaise  * Rôti de dinde	<b>Vacances</b> ** Carottes râpées  Filet de lieu sauce citron  Epinards béchamel et pâtes
Poulet rôti au jus 	<b>Salade verte</b> 	Bifteak haché de bœuf au jus 	Purée de pois cassés	<b>Edam</b> 
Duo de carottes aux oignons	Bleu	Pommes noisettes	<b>Coulommiers</b> 	Compote du chef 
** Fromage	Fruit annuel	** fromage	Fruit de saison	
Millefeuilles		<b>Fruit frais</b> 		



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais











Produit issu de l'agriculture biologique



Produit élaboré sur notre cuisine

# Menu et goûter du lundi 30 au vendredi 3 novembre 2017 MARCHEPRIME



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Vacances</b> ** chou blanc au jambon de dinde</p> <p>Filet de merlu sauce végétale au cerfeuil</p> <p>Riz </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit annuel</p>	<p>vacances</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Daube de bœuf </p> <p>Purée de courge butternut</p> <p>** Fromage</p> <p>Gâteau au potiron  et mousse au chocolat</p>	<p>Férié</p>	<p><b>Vacances</b> <b>Salade verte</b>  et dés d'Emmenthal vinaigrette balsamique </p> <p>Bifteak haché de bœuf sauce crème champignons </p> <p>Gnocchetti</p> <p>** Fromage</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p><b>Vacances</b></p> <p>Pizza tomate et fromage</p> <p>Filet de hoki sauce crème</p> <p>Epinards en branche au gratin</p> <p>** Fromage</p> <p>Fruit frais </p>



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit élaboré sur notre cuisine