

Au menu Juin 2019 - Menu Classique

DATES	POTAGE	ENTRÉE	MENU A	MENU B	FROMAGE	DESSERT
LUNDI	03  POTAGE DU MARCHÉ (CELERI / CAROTTES)	 PÂTÉ DE CAMPAGNE AU MONTLOUIS	 ROSBEEF PETITS LÉGUMES	 RISOTTO DE VOLAILLES AUX CHAMPIGNONS	FOURME D'AMBERT (À LA COUPE)	ORANGE (SELON ARRIVAGE ET MATURITÉ)
MARDI	04  VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	 ÉCHINE DE PORC CHARCUTIÈRE PURÉE DE POMMES DE TERRE	FLAN DE SAUMON AUX POIREAUX	EDAM (PORTION)	TARTE NORMANDE
MERCREDI	05  POTAGE À L'OSEILLE	SALADE NIÇOISE	FILET MEUNIÈRE DE CABILLAUD PIPERADE	 CHILI CON CARNE	CAMEMBERT (PORTION)	 POMME (Variété Braeburn)
JEUDI	06  POTAGE PROVENÇALE	MACÉDOINE AUX CREVETTES	 SAUCISSE AUX CÈPES CHOU VERT BRAISÉ	QUENELLE DE BROCHET SAUCE ARMORICAINE RIZ CRÉOLE	FAISSELLE NATURE	FLAN NATURE
VENDREDI	07  VELOUTÉ DE LENTILLES	CŒUF MEURETTE	FILET DE POISSON SAUCE HOLLANDAISE POËLÉE CHAMPÊTRE	 FEUILLETÉ AU JAMBON ET EMMENTAL TOMATES PROVENÇALES	MONTBOISSIE (À LA COUPE)	ANANAS AU SIROP
SAMEDI	08  SOUPE DE POISSONS	 TERRINE DE CANARD À L'ARMAGNAC	 RÔTI DE DINDE À LA MOUTARDE MINI PENNE	CERVELAS OBERNOIS COURGETTES PERSILLÉES	RONDELÉ AU BLEU (PORTION)	YAOURT FERMIER AUX FRUITS (« Ferme de la Picanière »)
DIMANCHE	09  POTAGE POIS CASSÉS	 SALADE POMMES DE TERRE ECHALOTE	 PALETTE À LA DIABLE CAROTTES	TOMATES FARCIES RIZ NATURE	COMTÉ 6 MOIS (PORTION)	FONDANT AU CHOCOLAT
LUNDI	10  VELOUTÉ DUBARRY (CHOU-FLEURS)	SALADE DU PÊCHEUR	 CURRY D'AGNEAU FLAGEOLETS	OMELETTE BASQUAISE RATATOUILLE	TOMME DE MONTAGNE (PORTION)	NOISETTINE
MARDI	11  POTAGE COURGETTES VACHE QUI RIT	 PÂTÉ EN CROUTE	 CARBONADE FLAMANDE PRINTANIERE DE LÉGUMES	 ESCALOPE DE DINDE À LA NORMANDE NAVETS	SAINT NECTAIRE (À LA COUPE)	ENTREMET CAFÉ
MERCREDI	12  POTAGE GRAND-MÈRE (NAVETS / CAROTTES)	POIREAUX VINAIGRETTE	ANDOUILLETTE PURÉE DE LÉGUMES	FLAN THON À LA TOMATE CŒUR DE FRISÉE	PETIT SUISSE NATURE	BANANE (SELON ARRIVAGE ET MATURITÉ)
JEUDI	13  VELOUTÉ DE POTIRON	TABOULÉ	 SOT L'Y LAISSE DE DINDE À LA BORDELAISE HARICOTS BEURRE	 JAMBON BLANC ISSU DE PORCS DE TOURAINE COQUILLETES	TARTARE AUX NOIX (PORTION)	SEMOULE AU LAIT ORANGE FRUITS CONFITS (« Fromagerie Maurice »)
VENDREDI	14  POTAGE PAYSANNE (SALADE VERTE / CAROTTES)	 SALADE STRASBOURGEOISE	FILET DE POISSON SAUCE DIEPPOISE JULIENNE DE LÉGUMES	TORTELINI À LA VIANDE TOMATE BASILIC	CHÈVRE (À LA COUPE)	CŒUFS AU LAIT
SAMEDI	15  POTAGE POIREAUX	TERRINE DE LÉGUMES	 BLANQUETTE DE PORC PETITS POIS À LA FRANCAISE	 PARMENTIER DE CANARD	EMMENTAL (PORTION)	 PURÉE DE FRUITS (100% FRUITS BIO FRANÇAIS)
DIMANCHE	16  POTAGE SAINT GERMAIN (PETITS POIS)	MELON	 ½ COQUELET CHASSEUR POMMES DE TERRE GRENAILLE	 BOUDIN BLANC À L'ANCIENNE DUO DE COURGETTES	BLEU (À LA COUPE)	TARTE AUX MYRTILLES SAUVAGES

DIRECT
de la
FERME



Oignon & Echalote
Ferme de la Motte
41370 Talcy



Lentille
Hervé Chauveau
36150 Fontenay

Pomme de terre
Mathieu Bonnet
28250 Digny

Courgette/Tomte
Pierre Vanneau
28800 Sancheville



Pomme/Poire/Cerise
Claude Laurenceau
45160 St Hilaire



Purée fruits bio
Coopérative TPC
45000 Amilly



Porc label BBC
Vallégrain
28310 Coudray



Poulet fermier
Didier Grandvillain
28140 Orgères Beauce



Boeuf VBF
Groupement éleveurs
89400 Migennes



Lapin fermier
Bois Rouvray
28170 Favières



Boeuf fermier
Arnaud de Ganay
18130 Lantan



Veau bio fermier
Emmanuel Cadas
1200 Le Bas Ségala



Artisan charcutier
La Montlouisienne
37720 Montlouis



Dinde française
Anjou Volailles
49290 Chalonnes

Yaourt fermier
Ferme la Picanière
41600 Vouzon

Dessert lacté
Fromagerie Maurice
37160 Neuilly-le-Brignon

Notre vinaigre provient de chez Martin Pouret, artisan à Fleury (45400) depuis 1797
Préparation de nos entremets, purées et gratins dauphinois à base de lait entier fermier pasteurisé

Au menu Juin 2019 - Menu Classique

DATES	POTAGE	ENTRÉE	MENU A	MENU B	FROMAGE	DESSERT
LUNDI	17  VELOUTÉ CAROTTES AU CUMIN	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	 SAUCISSE DE TOULOUSE À L'ANCIENNE AU COUTEAU SALSIFIS	 BRANDADE DE POISSON	CHEDDAR ROUGE (PORTION)	YAOURT FERMIER AUX FRUITS (« Ferme de la Picanière »)
MARDI	18  POTAGE DU MARCHÉ (CELERI / CAROTTES)	 FROMAGE DE TÊTE	  POULET FERMIER AU JUS GRATIN DAUPHINOIS	 ENDIVES AU JAMBON	BOURSIN FINES HERBES (PORTION)	TARTE AUX ABRICOTS
MERCREDI	19  POTAGE À L'OSEILLE	SALADE ARLEQUIN	 ROSBEEF MINI PENNE À LA TOMATE	TORTILLA MÂCHE	MIMOLETTE (PORTION)	RIZ AU LAIT CARAMEL («Fromagerie Maurice »)
JEUDI	20  VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	RILLETTE DE POISSON	 PAUPIETTE DE PORC SAUCE ÉCHALOTE RIZ ESPAGNOL	FILET MEUNIÈRE DE LIMANDE CORDIALE DE LEGUMES	CAMEMBERT (PORTION)	NECTARINE (SELON ARRIVAGE ET MATURITÉ)
VENDREDI	21  POTAGE PROVENÇALE	SALADE PERLE DE PÂTES	FILET DE POISSON AU BEURRE BLANC DUO DE CAROTTES	QUICHE AU CHÈVRE ÉPINARDS À LA CRÈME	MONTBOISSIE (À LA COUPE)	PÊCHE AU SIROP
SAMEDI	22  SOUPE DE POISSONS	 MOUSSE DE FOIE	  HACHIS PARMENTIER	 SAUCISSE AUX OIGNONS POËLÉE CHINOISE	FROMAGE BLANC NATURE	 POMME (Variété Golden)
DIMANCHE	23  VELOUTÉ DE LENTILLES	ŒUF FAÇON MIMOSA	SUPRÊME DE PINTADE AUX CHAMPIGNONS FUSILLI AU BEURRE	GRATIN DE COURGETTES AUX LARDONS	FOURME D'AMBERT (À LA COUPE)	TROPÉZIENNE
LUNDI	24  POTAGE COURGETTES VACHE QUI RIT	SALADE DE BOULGOUR	 BŒUF BOURGUIGNON CAROTTES VICHY	ŒUFS FLORENTINE	FAISSELLE NATURE	POIRE AU VIN
MARDI	25  VELOUTÉ DUBARRY (CHOU-FLEURS)	MELON	FILET DE POISSON À L'OSEILLE MÉLANGE BRETON	 CROQUE-MONSIEUR CŒUR DE SACROLE	BLEU (À LA COUPE)	CERISES (SELON ARRIVAGE ET MATURITÉ)
MERCREDI	26  POTAGE POIS CASSÉS	MAQUEREAUX À LA TOMATE	PÂTES CARBONARA	CALAMARS À LA SAUCE TOMATE RIZ PILAF	TOMME DE MONTAGNE (PORTION)	PÊCHE (SELON ARRIVAGE ET MATURITÉ)
JEUDI	27  POTAGE GRAND-MÈRE (NAVETS / CAROTTES)	CAROTTES RÂPÉES	 CUISSE DE CANETTE AU POIVRE VERT POMMES DE TERRE LYONNAISE	BOUCHÉE À LA REINE	TARTARE POIVRES (PORTION)	FROMAGE BLANC SUR LIT DE CONFITURE (« Fromagerie Maurice »)
VENDREDI	28  POTAGE PAYSANNE (SALADE VERTE / CAROTTES)	SALADE TOMATES, CŒURS PALMIER ET HARICOTS VERTS	 FILET DE POISSON POCHÉ AU CITRON PURÉE DE CELERI	 JAMBON BLANC ISSU DE PORCS DE TOURAINE CHOUX ROMANESCO	GOUDA (PORTION)	MOUSSE AU CHOCOLAT
SAMEDI	29  VELOUTÉ DE POTIRON	 ROULADE DE JAMBON PISTACHÉ	  FILET MIGNON MARCHAND DE VIN LENTILLES	 CORDON BLEU CHOU	EMMENTAL (PORTION)	  PURÉE DE FRUITS (100% FRUITS BIO FRANÇAIS)
DIMANCHE	30  POTAGE POIREAUX	TERRINE AVOCAT CRABE	 TAJINE DE VOLAILLES SEMOULE	ROULÉ AU FROMAGE BRUNOISE DE LEGUMES	SAINT NECTAIRE (À LA COUPE)	TARTE AU CITRON

DIRECT
de la
FERME



Oignon & Echalote
Ferme de la Motte
41370 Talcy



Lentille
Hervé Chauveau
36150 Fontenay

Pomme de terre
Mathieu Bonnet
28250 Digny

Courgette/Tomte
Pierre Vanneau
28800 Sancheville



Pomme/Poire/Cerise
Claude Laurenceau
45160 St Hilaire



Purée fruits bio
Coopérative TPC
45000 Amilly



Porc label BBC
Vallégrain
28310 Coudray



Poulet fermier
Didier Grandvillain
28140 Orgères Beauce



Bœuf VBF
Groupement éleveurs
89400 Migennes



Lapin fermier
Bois Rouvray
28170 Favières



Bœuf fermier
Arnaud de Ganay
18130 Lantan



Veau bio fermier
Emmanuel Cadas
1200 Le Bas Ségala



Artisan charcutier
La Montlouisienne
37720 Montlouis



Dinde française
Anjou Volailles
49290 Chalonnes

Yaourt fermier
Ferme la Picanière
41600 Vouzon

Dessert lacté
Fromagerie Maurice
37160 Neuilly-le-Brignon

Notre vinaigre provient de chez Martin Pouret, artisan à Fleury (45400) depuis 1797

Préparation de nos entremets, purées et gratins dauphinois à base de lait entier fermier pasteurisé

Au menu Juin 2019 - Menu Classique

DATES	POTAGE	ENTRÉE	MENU A	MENU B	FROMAGE	DESSERT
LUNDI	01  VELOUTÉ CAROTTES AU CUMIN	MÉLANGE TOMATES ET THON	RÔTI DE PORC AU BEURRE D'ESCARGOT COURGETTES BRAISÉES	FLAN DE POIREAUX AUX LARDONS	PETIT SUISSE NATURE	ENTREMET PRALINÉ
MARDI	02  POTAGE SAINT GERMAIN (PETITS POIS)	 ANDOUILLE DE PAYS	 ÉMINCE DE DINDE À LA VÉNITIENNE HARICOTS VERTS PERSILLÉS	QUICHE LORRAINE SALADE GOURMANDE (FRISÉE, MÂCHE, CHIOGGA)	FOURME D'AMBERT (À LA COUPE)	BANANE (SELON ARRIVAGE ET MATURITÉ)
MERCREDI	03  POTAGE DU MARCHÉ (CELERI / CAROTTES)	SALADE COLESLAW	  PAUPIETTE PROVENCALE PURÉE DE POMMES DE TERRE	ESCALOPE PANÉE CHOU-FLEUR GRATINÉ	CAMEMBERT (PORTION)	ILE FLOTTANTE
JEUDI	04  VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	½ PAMPLEMOUSSE	 LANGUE DE BŒUF FROIDE EN GELÉE SALADE DE PÂTES	 SAUCISSE AVEYRONNAISE HARICOTS LINGOTS	EDAM (PORTION)	YAOURT FERMIER AUX FRUITS (« Ferme de la Picanière »)
VENDREDI	05  POTAGE À L'OSEILLE	CŒUF MAYONNAISE	 FILET DE POISSON SAUCE CRUSTACÉE POMMES VAPEUR	FRICASSÉE DE VOLAILLES RATATOUILLE	MONTBOISSIE (À LA COUPE)	PASTÈQUE
SAMEDI	06  POTAGE PROVENÇALE	 TERRINE CONFIT 3 FOIES	COUSCOUS POULET MERGUEZ	 LASAGNES BOLOGNAISE	RONDELÉ AU BLEU (PORTION)	ABRICOT (SELON ARRIVAGE ET MATURITÉ)
DIMANCHE	07  SOUPE DE POISSONS	MELON	 JONES DE BOEUF AU CIDRE POËLÉE MÉRIDONIALE	 MOULES À LA CRÈME PURÉE DE CAROTTES	COMTÉ 6 MOIS (PORTION)	AMANDINE AUX POIRES

DIRECT
de la
FERME



Oignon & Echalote
Ferme de la Motte
41370 Talcy

Pomme de terre
Mathieu Bonnet
28250 Digny



Pomme/Poire/Cerise
Claude Laurenceau
45160 St Hilaire



Porc label BBC
Vallégrain
28310 Coudray



Bœuf VBF
Groupement éleveurs
89400 Migennes



Bœuf fermier
Arnaud de Ganay
18130 Lantan



Artisan charcutier
La Montlouisienne
37720 Montlouis



Lentille
Hervé Chauveau
36150 Fontenay

Courgette/Tomte
Pierre Vanneau
28800 Sancheville



Purée fruits bio
Coopérative TPC
45000 Amilly



Poulet fermier
Didier Grandvillain
28140 Orgères Beauce



Lapin fermier
Bois Rouvray
28170 Favières



Veau bio fermier
Emmanuel Cadas
1200 Le Bas Ségala



Dinde française
Anjou Volailles
49290 Chalonnes

Yaourt fermier
Ferme la Picanière
41600 Vouzon

Dessert lacté
Fromagerie Maurice
37160 Neuilly-le-Brignon

Notre vinaigre provient de chez Martin Pouret, artisan à Fleury (45400) depuis 1797
Préparation de nos entremets, purées et gratins dauphinois à base de lait entier fermier pasteurisé