

# Le Chef vous propose **Les Menus** de la semaine

Cournonsec - du 03 au 07 Septembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Macédoine mayonnaise	Melon	Tarte aux oignons	Œufs mayonnaise	Samossa aux légumes
	Boulettes de bœuf sauce tomate Poêlée de légumes verts	Poulet rôti aux herbes Pommes vapeur	Sauté de porc au caramel (omelette au fromage) Petit pois étuvés	Paupiette de saumon au beurre blanc boulgour	Sauté de veau aux carottes BIO
	Cantal	Emmental	Brie	Boursin	Kiri
	Pâtisserie	Ile flottante	Fruit de saison BIO	Compote de fruits	Salade de fruits

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le menu mis en valeur en Bordeaux correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.



# Le Chef vous propose **Les Menus** de la semaine

Cournonsec - 10 au 14 Septembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>D E J E U N E R</b>	Guacamole + chips	Salade de tomates	Surimi	Crêpe au fromage	Concombres vinaigrette <b>BIO</b>
	Boulettes d'agneau au jus  Riz créole	Hachis Parmentier	Filet de poisson meunière  Pâtes au beurre <b>BIO</b> + emmental râpé	Moussaka	Roti de porc à la Catalane (poisson sauce citronné)  Gratin de courgettes
	Rondelé	Gouda		Chanteneige	Tomme noire
	Flan vanille	Pastèque	Fruit de saison <b>BIO</b>	Panna cotta au coulis de fruits	Choux à la crème

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le menu mis en valeur en Bordeaux correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.



# Le Chef vous propose **Les Menus** de la semaine

Cournonsec - du 17 au 21 Septembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Pastèque	Salade de boulgour	Salade verte <b>BIO</b> aux olives	Pamplemousse au sucre	Maquereaux
	Paëlla du Chef	Steak haché grillé Flan de légumes	Jambon braisé Salsifis	Brandade de morue	Nuggets de poulet Purée de carottes
	Tartare poivre	Saint paulin	Fromage à la coupe	Camembert	Bleu
	Salade de fruits <b>BIO</b>	Fruit de saison	Riz au lait	Compote de fruits	Tarte citron meringuée

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le menu mis en valeur en Bordeaux correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.



# Le Chef vous propose **Les Menus** de la semaine

Cournonsec - 24 au 28 Septembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Coleslaw	Pissaladière	Salade d'artichauts vinaigrette	Endives aux noix	Tomates au basilic
	Loup à l'huile d'olive Semoule	Escalope de dinde au pesto Aubergines grillées	Raviolis frais sauce tomate	Steak haché de veau grillé Polenta crémeuse	Saucisse de Toulouse grillée (Poisson pané) Haricots verts persillés
	Brebicrème	Emmental	Fromage blanc au miel et son biscuit	Bleu	Boursin
	Ile flottante	Poire		Fromage blanc au miel	Tiramisu

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le menu mis en valeur en Bordeaux correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.



# Le Chef vous propose **Les Menus** de la semaine

Cournonsec - 01 au 05 Octobre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Mousse de foie (œufs mayonnaise)	Duo de crudités	Pizza	Concombres <b>BIO</b>	Haricots rouges en salade
	Gratin de fruits de mer  Semoule	Gardianne de taureau  Jeunes carottes <b>BIO</b>	Poulet au lait de coco citron vert  Poêlée de légumes	Rougets sauce vierge  Quinoa aux petits légumes	Escalope de porc à la crème de champignons  (omelette)  Gratin de potiron
	Cantal	Tartare	Fromage à la coupe	Vache qui rit	Saint nectaire
	Fruit de saison	Flan caramel	Gâteau au yaourt	Salade d'agrumes	Prunes

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.







Le menu mis en valeur en Bordeaux correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.



# Le Chef vous propose Les Menus de la semaine

Cournonsec - 08 au 12 Octobre 2018 SEMAINE DU GOUT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J U N E R	<p><u>MENU DE MA GRAND-MÈRE</u></p> <p>Radis rose et radis noir</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz</p> 	<p><u>MENU FRUITS ET LEGUMES</u></p> <p>Œufs mayonnaise</p> <p>Lasagnes épinards ricotta</p> 	<p>Charcuterie (sardine)</p>	<p><u>MENU 5 SENS</u></p> <p>Guacamole et pain de mie</p> <p>Echine de porc au lait de coco (œufs brouillés)</p> <p>Carottes au cumin</p> 	<p><u>MENU LEGUME OUBLIE</u></p> <p>Salade de riz</p> <p>Emincés de bœuf</p> <p>Purée de vitelotte</p> 
	Saint Paulin	Tomme noire	Saint Marcelin	Tartare	Gouda
	Tarte Normande	Mousses aux fruits rouges	Fruit de saison <b>BIO</b>	Gaufre au sucre	Ananas frais

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le menu mis en valeur en Bordeaux correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.



# Le Chef vous propose **Les Menus** de la semaine

Cournonsec - 15 au 19 Octobre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Pamplemousse	Céleri rémoulade	Salade Grecque	Betteraves vinaigrette <b>BIO</b>	Salade de tomates
	Cabillaud sauce tomate Semoule	Tortillas pommes de terre Piperade de poivrons	Steak haché Gratin de potiron	Brandade de morue	Poulet aux olives Choux fleurs persillés
	Brie	Camembert	Fromage à la coupe	Edam	Kiri
	Fruit de saison	Liégeois	Eclair chocolat	Fruit de saison	Semoule au caramel

Certains produits rentrant dans la composition de nos menus peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès du chef de cuisine.



Le menu mis en valeur en Bordeaux correspond à la composition d'un **Menu Equilibre** recommandé par nos diététiciennes.

