



Menus du 3 Septembre au 19 Octobre 2018

SAINT-QUENTIN Menu B

- Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la Cuisine Cernate essentiellement à partir de produits tra
- Nos plats, sauce et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.
- Nos plats sont susceptibles de contenir des substances dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérance:



Recette cuisinée



Viande d'origine France



Produits locaux

Nouvelle recette

Nouveau produit

LUNDI 03/09	MARDI 04/09	JEUDI 06/09	VENDREDI 07/09
C'est la rentrée ! MACEDOINE DE LÉGUMES BOMBAYS BALLS GRATINÉ DE POMMES DE TERRE MIMOLETTE YAOURT À BOIRE ET COCKTAIL DE RENTRÉE	CAROTTES RAPÉES À L'ORANGE ROTI DE DINDE SAUCE TOMATE MACARONI CHANTENEIGE NECTARINE	PIZZA AU FROMAGE CHIPOLATAS GRILLÉES LENTILLES AUX PETITS LÉGUMES CAMEMBERT SALADE DE FRUITS FRAIS	MELON POISSON PANÉ ET CITRON PDT VAPEUR / ÉPINARD BÉCHAMEL CARRÉ FONDU CRÈME DESSERT CHOCOLAT
LUNDI 10/09	MARDI 11/09	JEUDI 13/09	VENDREDI 14/09
CÉLÉRI REMOULADE SAUTÉ DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE SEMOULE SAINT MORET POMME LOCALE	TOMATE VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE CORDON BLEU PETIT POIS CAROTTES PETIT SUISSE SUCRÉ PAIN D'ÉPICE	SALADE VERTE VINAIGRETTE LASAGNES DU CHEF - MONTCADI À LA COUPE RAISIN	CONCOMBRE VINAIGRETTE COLIN SAUCE ANETH RIZ AUX PETITS LÉGUMES VACHE QUI RIT YAOURT AROMATISÉ AUX FRUITS LOCAL
LUNDI 17/09	MARDI 18/09	JEUDI 20/09	VENDREDI 21/09
BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE BOULES D'AGNEAU SAUCE INDIENNE BLÉ GOUDA MOUSSE CHOCOLAT	QUICHE LORRAINE INDIVIDUELLE FILET DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS PURÉE DE LÉGUMES RONDELÉ NATURE PRUNE	PASTÈQUE ROTI DE BOEUF SAUCE TARTARE POMMES DORÉES AU FOUR YAOURT NATURE SUCRÉ CLAFOUTIS DU CHEF	OEUF DUR MAYONNAISE POISSON SAUCE DIEPPOISE CÉRÉALES GOURMANDES EMMENTAL BANANE
LUNDI 24/09	MARDI 25/09	JEUDI 27/09	VENDREDI 28/09
SALADE DE PDT EN VINAIGRETTE (ciboulette, échalote, cornichons) PICCATAS DE VOLAILLE À LA TOMATE FLAGEOLETS CUISINÉS EDAM COMPOTE POMME FRAISE	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS FRICADELLE DE BOEUF SAUCE PAPRIKA PATES SIX DE SAVOIE RAISIN	TARTE AU FROMAGE DU CHEF CRIGNOTINE DE PORC SAUCE MOUTARDE GRATIN LYONNAIS PETIT SUISSE SUCRÉ ORANGE	CONCOMBRE VINAIGRETTE POISSON MARINÉ RIZ / ÉPINARD BÉCHAMEL COULOMMIER CRÈME DESSERT VANILLE

LUNDI 01/10	MARDI 02/10	JEUDI 04/10	VENDREDI 05/10
TABOULÉ PETIT BRUN À LA TOMATE PETIT POIS À LA FRANÇAISE SIX DE SAVOIE ANANAS	TOMATE VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE ROTI DE DINDE SAUCE CHASSEUR PURÉE DE POTIRON TARTARE NATURE YAOURT VELOUTÉ FRUIT	SALADE VERTE VINAIGRETTE SPAGHETTIS CARBONARA - BRIE À LA COUPE TARTE AUX POMMES	CÉLÉRI FRAIS REMOULADE FILET DE POISSON SAUCE AUX PETITS LÉGUMES BLÉ SAINT MORET POIRE
LUNDI 08/10	MARDI 09/10	JEUDI 11/10	VENDREDI 12/10
BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE CARBONADE FLAMANDE DUO CAROTTES ET POMMES VAPEUR MIMOLETTE FROMAGE BLANC AROMATISÉ	PATÉ CROUTE ET CORNICHONS CUISSÉ DE POULET GRATIN DE CHOU FLEUR / PDT CROIX DE MALTE BANANE	Du végété pour changer ? TARTARE DE CONCOMBRES À LA MENTHE PARMENTIER DE LÉGUMES (soja et légumes) - VACHE QUI RIT RAISIN	CAROTTES RAPÉES AU CITRON POISSON PANÉ ET CITRON RIZ / RATATOUILLE YAOURT NATURE SUCRÉ LOCAL DONUT'S AU SUCRE
LUNDI 15/10	MARDI 16/10	JEUDI 18/10	VENDREDI 19/10
MACÉDOINE DE LÉGUMES PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MOUTARDE LENTILLES CUISINÉES PETIT LOUIS POMME LOCALE	SALADE COLESLAW ROTI DE PORC SAUCE CHIVRY TORTIS GOUDA MOUSSE CHOCOLAT	PIZZA AU FROMAGE DOONUTS DE POULET / MAYONNAISE HARICOTS VERTS / POMMES DE TERRE EMMENTAL SALADE FRUITS FRAIS	SALADE VERTE VINAIGRETTE PATATAS BOLOGNAISE - CAMEMBERT MUFFIN AU CHOCOLAT



Passez un bel Automne avec API Restauration.