

# SAINTE MARIE DES CHAMPS - Déjeuner



La Chronique Culinaire :

Happy Tarterie

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 1 DU PA

lundi 02 septembre



mardi 03 septembre

REPAS VEGETARIEN

mercredi 04 septembre

jeudi 05 septembre

vendredi 06 septembre

Les entrées sont proposées soit en salad'bar soit dressées individuellement

	Les entrées sont proposées soit en salad'bar soit dressées individuellement				
	CAROTTES RÂPÉES BIO AU CITRON	SALADE DE LENTILLES A L'ECHALOTE	SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE	MACEDOINE A LA MAYONNAISE	RILLETES & CORNICHONS
Entrées au choix	SALADE NICOISE	CHAMPIGNONS FRAIS AU PAPRIKA	MAQUEREUX A LA MOUTARDE	CELERI ET POMME RAPES VINAIGRETTE	MELON
	SALADE POMME DE TERRE REMOULADE	BETTERAVES AUX POMMES	SALADE D'ASPERGE VINAIGRETTE	SALADE DE PENNE AU SURIMI	SALADE DE RIZ AUX OLIVES
	QUICHE AU THON	PIZZA VEGETARIENNE	CAKE AUX POIVRONS	FRIAND AU FROMAGE	TARTE AUX POIREAUX
Plats au choix	PORC AU CARMEL	LASAGNES AUX LEGUMES	ESCALOPE DE POULET AU JUS	EMINCE DE BŒUF AUX OLIVES	FILET CABILLAUD SAUCE CREME
	FILET DE LIEU SAUCE VIERGE	TOURTE AUX LEGUMES	SAUTE D'AGNEAU AU CURRY	CERVELAS OBERNOIS	FRICASSEE DE PORC
Accompagnements	RIZ CREOLE	COURGETTES PERSILLEES	FENOUIL GRATINE	PUREE	HARICOTS VERTS PERSILLES
	POELEE DE LEGUMES DE SAISON MAISON	COQUILLETES	FRITES	GRATIN D'AUBERGINES A LA TOMATE	SEMOULE
Produit laitier	AU CHOIX : 2 FROMAGES A LA COUPE ET 1 LAITAGE NATURE OU 1 LAITAGE AUX FRUITS				
Desserts au choix	FROMAGE BLANC STRACCIATELLA MAISON	TRIO POMME MELON BANANE	QUINOA AU LAIT VANILLE	GATEAU AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS FRAIS
	QUATRE QUARTS AUX 2 CHOCOLATS MAISON	LIEGEOIS CAFE	SALADE POMME ORNAGE	COCKTAIL DE FRUITS	ECLAIR AU CAFE
	SALADE DE FRUITS FRAIS	COMPOTE DE PRUNE	CREME CARAMEL	ANANAS ROTI	POMME AU FOUR

Tous les jours une corbeille de fruits de saison en libre-service

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

# SAINTE MARIE DES CHAMPS - Déjeuner



La Chronique Culinaire :

Happy Tarterie

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 2 DU PA

lundi 09 septembre

mardi 10 septembre

mercredi 11 septembre

jeudi 12 septembre

vendredi 13 septembre

Les entrées sont proposées soit en salad'bar soit dressées individuellement

Entrées  
au choix

CONCOMBRE AU YAOURT

CHAMPIGNONS A LA GRECQUE

SALADE DE PATES  
AU PESTO

SALADE DE MACHE & MAÏS

PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON

ŒUF MIMOSA

SALADE DE TOMATE MOZARELLA

FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE

THON A L'ESCABECHE ET TOMATE

CAROTTES RAPEES A L'ECHALOTE

BETTERAVES PERSILLEES

SALADE DE BOULGOUR VINAIGRETTE

RADIS NOIR RAPE

HARICOTS VERTS VINAIGRETTE

SALADE DE POIS CHICHES AU CHORIZO

CROISSANT AU JAMBON

TARTE A LA COURGETTE

QUICHE LORRAINE

FEUILLETE HOT DOG

PIZZA AUX CHAMPIGNONS

CUISSE POULET DU GERS

BROUILLADE D'ŒUF AU FROMAGE

BOULETTES D'AGNEAU FACON  
TAJINE

BLANQUETTE DE VEAU A  
L'ANCIENNE

FILET DE POISSON MEUNIERE

EMINCE DE PORC  
AU PAPRIKA

ROTI DE DINDE AU JUS

NOIX DE JOUE DE BŒUF  
A LA PROVENCALE

COLIN FUME

AIGUILLETES DE DINDE FORESTIERE

POTATOES

PUREE DE CAROTTE

RATATOUILLE MAISON

FARFALLES

PETITS POIS A LA FRANCAISE

EPINARDS A LA CREME ET CROUTONS

LENTILLES

SEMOULE

CAROTTES BRAISEES

RIZ PILAF

Produit laitier

AU CHOIX : 2 FROMAGES A LA COUPE ET 1 LAITAGE NATURE OU 1 LAITAGE AUX FRUITS

YAOURT BIO



CAKE AU CITRON  
MAISON

COMPOTE POMME  
MAISON

LIEGEOIS CHOCOLAT

POMME AU FOUR AU MIEL

COMPOTE PECHE ABRICOT

CREME RENVERSEE

ILE FLOTTANTE

CLAFOUTIS AUX ABRICOTS MAISON

TATIN A LA BANANE MAISON

SEMOULE AU LAIT

BANANE AU FOUR

SALADE DE FRUITS FRAIS

SMOOTHIE FRUITS ROUGES BANANE

DES DE POIRE AU MIEL

Tous les jours une corbeille de fruits de saison en libre-service



api

Concepteur / Créateur

# SAINTE MARIE DES CHAMPS - Déjeuner



La Chronique Culinaire :

Happy Tarterie

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

lundi 16 septembre

mardi 17 septembre


mercredi 18 septembre

jeudi 19 septembre

vendredi 20 septembre

USA

Les entrées sont proposées soit en salad'bar soit dressées individuellement

<div>Entrées au choix</div>	<b>DUO MELON PASTÈQUE</b> LEGUMES DU SOLEIL GRILLÉS EN SALADE TABOULE A LA MENTHE FRIAND A LA VIANDE	<b>SALADE FAÇON CAESAR</b>  <b>COLESLAW</b> 	<b>CHOU ROUGE VINAIGRETTE</b>  ŒUF SAUCE COCKTAIL SALADE DE HARICOTS VERTS A L'ÉCHALOTE PIZZA REGINA	<b>BETTERAVES ROUGES BIO EN VINAIGRETTE</b>  SALADE VERTE AU BLEU ET AUX NOIX SALADE DE RIZ AU THON CAKE COURGETTE PESTO	<b>SALADE PIEMONTAISE</b>  COLESLAW SAUCE LÉGÈRE SALADE VERTE ET ARTICHAUTS CROQUE GRUYÈRE
	<b>ROTI DE PORC AUX OIGNONS CARAMELISÉS</b> DOS DE CABILLAUD ARLEQUIN	<b>CHEESE BURGER MAISON</b>	<b>ESTOUFFADE DE BŒUF</b> POISSON A LA BORDELAISE	<b>ESCALOPE DE POULET AU JUS</b> MERGUEZ	<b>CABILLAUD CRÈME CIBOULETTE</b> RÔTI DE VEAU AU JUS
	<b>RIZ CREOLE</b> PURÉE DE POTIRON	<b>POMMES CAMPAGNARDES</b>	<b>TORSADES ET RAPE</b> GRATIN DE COURGETTES	<b>BLE AUX POIVRONS</b> HARICOTS BEURRE PERSILLES	<b>FONDUE DE POIREAUX</b> PURÉE
	<b>Produit laitier</b> AU CHOIX : 2 FROMAGES A LA COUPE ET 1 LAITAGE NATURE OU 1 LAITAGE AUX FRUITS				
<div>Desserts au choix</div>	<b>PETITS SUISSES AROMATISÉS</b> MARBRE MAISON SALADE DE FRUITS FRAIS	<b>FROMAGE BLANC AU POP CORN CARAMELISÉ</b>  <b>MILK SHAKE FRAISE</b>  <b>DONUTS</b>	<b>TIRAMISU MAISON</b> LIÉGEOIS CHOCOLAT POIRE PÔCHÉE AU CHOCOLAT	<b>SALADE DE FRUITS FRAIS CANNELLE</b> FLAN PISTACHE FLAN DE POIMARRON AU CARAMBAR	<b>COMPOTE DE FRUITS</b> BANANE AU CHOCOLAT FROMAGE BLANC & CRÈME DE MARRONS
	<b>Tous les jours une corbeille de fruits de saison en libre-service</b>				

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements



# SAINTE MARIE DES CHAMPS - Déjeuner



La Chronique Culinaire :

Happy Tarterie

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 4 DU PA

lundi 23 septembre

mardi 24 septembre

mercredi 25 septembre

jeudi 26 septembre

vendredi 27 septembre

Les entrées sont proposées soit en salad'bar soit dressées individuellement

Entrées  
au choix

**SALADE DE PATES AU MAIS**

**SALADE DE CHOU-FLEUR**

**SALADE DE CAROTTES CUITES AU CUMIN**

**COURGETTES RAPEES AU YAOURT**

**PAMPLEMOUSSE AUX CREVETTES**

CHOU ROUGE EN VINAIGRETTE

SALADE DE RIZ COMPOSEE

RADIS NOIRS RAPES VINAIGRETTE

RATATOUILLE FROIDE AUX OLIVES

TABOULE AU POULET

TORTILLAS

MESCLUN DE VERDURE

SALADE DE HARICOTS BLANCS

THON AU CITRON

SALADE HAWAÏENNE

FEUILLETE A LA TOMATE

PIZZA AUX LEGUMES

CROQUE MONSIEUR

TARTE AU BLEU

CAKE CHARCUTIER

Plats au choix

**EMINCE DE BŒUF STROGONOFF**

**RAVIOLIS FRAIS A LA SAUCE TOMATE**

**HAUT DE CUISSE DU POULET DU GERÇ SAUCE BARBECUE**

**SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE LET DE HOKI SAUCE HOLLANDAISE**

BLANQUETTE DE SAUMON

OMELETTE ESPAGNOLE

STEAK HACHE DE VEAU AU JUS

AILERON DE POULET TEX MEX

COTE DE PORC CHARCUTIERE

Accompagnements

**CAROTTES BRAISEES**

**AUBERGINES TOMATEES**

**GRATIN DE MACARONI**

**FRITES**

**RIZ**

POMME VAPEUR

-

HARICOTS PLATS PERSILLES

CHOU ROMANESCO BRAISE

TOMATES PROVENCALES

Produit laitier

**AU CHOIX : 2 FROMAGES A LA COUPE ET 1 LAITAGE NATURE OU 1 LAITAGE AUX FRUITS**

Desserts  
au choix

**FLAN NAPPE CARAMEL**

**SALADE DE FRUITS FRAIS**

**BANANE A LA CREME ANGLAISE**

**ROULE AU CHOCOLAT & NOISETTES MAISON**

**YAOURT BIO**



TARTE TATIN MAISON

MOUSSE COCO

CREME CREOLE

COCKTAIL DE FRUITS

POIRE PATISSIERE AUX AMANDES

DUO POMME POIRE

YAOURT AUX FRUITS

COMPOTE POMME ABRICOT

ANANAS GONDOLE

CREME PERSANE

Tous les jours une corbeille de fruits de saison en libre-service

api

Concepteur