




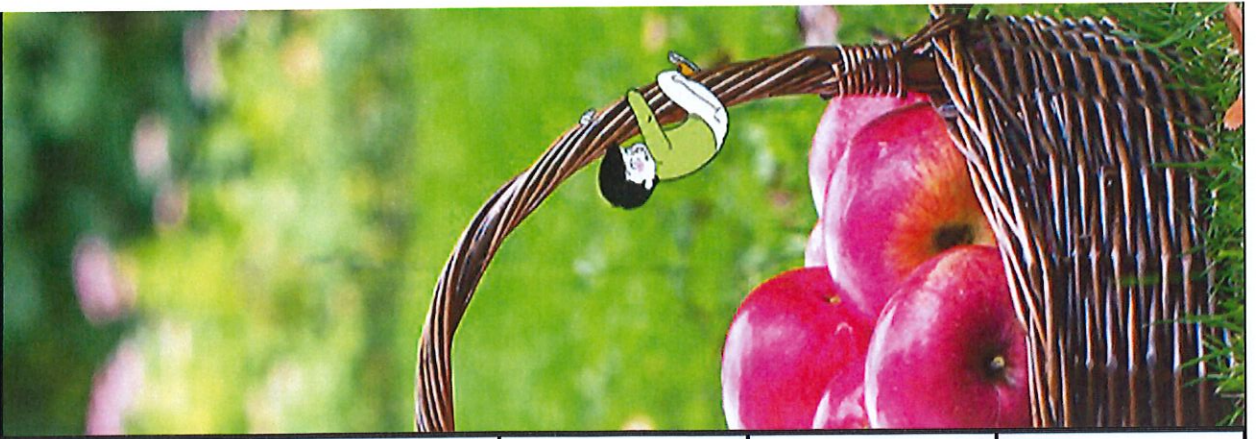


Lundi	<p>Jus de pomme 🍏 Emincé de filet de poulet - Sauce aux quatre épices /Marmite de colin 🍷 - Sauce aux quatre épices Coquillettes Bio 🌿 Emmental Bio râpé 🌿 Yaourt sucré *</p>	
Mardi	<p>Tomates et mozzarella 🍅 - Vinaigrette Boulettes de boeuf 🇫🇷 - Sauce barbecue /Bouchées mozzarella tomate basilic - Sauce barbecue Riz de Camargue IGP à la méridionale 🍷 Compote pomme *</p>	
Mercredi	<p>Carottes Bio râpées 🌿 - Vinaigrette au citron Jambon blanc Label Rouge 🍷 /Beignets de calamars à la romaine Duo de courgettes Boulighour Bio 🌿 Fan vanille de Vieil Moutier (62) 🍷 *</p>	
Jeudi	<p>Concombre - Vinaigrette au fromage blanc omelette nature Frites des Hauts de France 🍷 Sauce ketchup Fruit de saison *</p>	
Vendredi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette ciboulette Poisson pané 100 % filet 🍷 Purée façon Kumara (patate douce et pommes de terre) Pavlova - Chantilly - , coulis de fruits rouges *</p>	

BRUNEMONT SALLE DES FETES J 26 - Du 11/09/2023 au 15/09/2023













Menu tradition

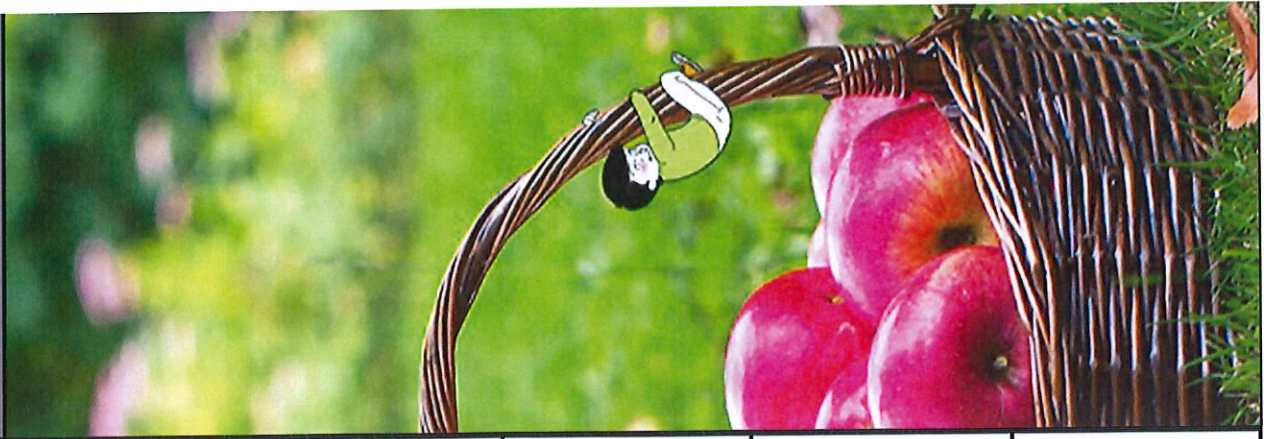
Lundi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette Gratin de gnocchis à la provençale Fruit de saison *</p>
Mardi	<p>Duo de tomates rouges et jaunes - Vinaigrette Sauté de porc - Sauce diable /Emincé végétal de fèves et pois Bio - Sauce diable Petits pois, carottes et pommes de terre Locales Liégeois saveur chocolat de Vieil Moutier (62) *</p>
Mercredi	<p>Concombre - Sauce bulgare Paupiette de veau - Sauce à l'estragon /Quenelles natures - Sauce à l'estragon Pommes de terre rissolées Fruit de saison *</p>
Jeudi	<p>Poulet, chorizo et riz de Camargue IGP façon paëlla /Poisson et riz façon paëlla Banane Bio Gouda Bio *</p>
Vendredi	<p>Feuilleté au fromage Fricassée de merlu - Façon tajine Légumes tajine Semoule Bio Yaourt aromatisé *</p>



BRUNEMONT SALLE DES FETES J 26 - Du 18/09/2023 au 22/09/2023

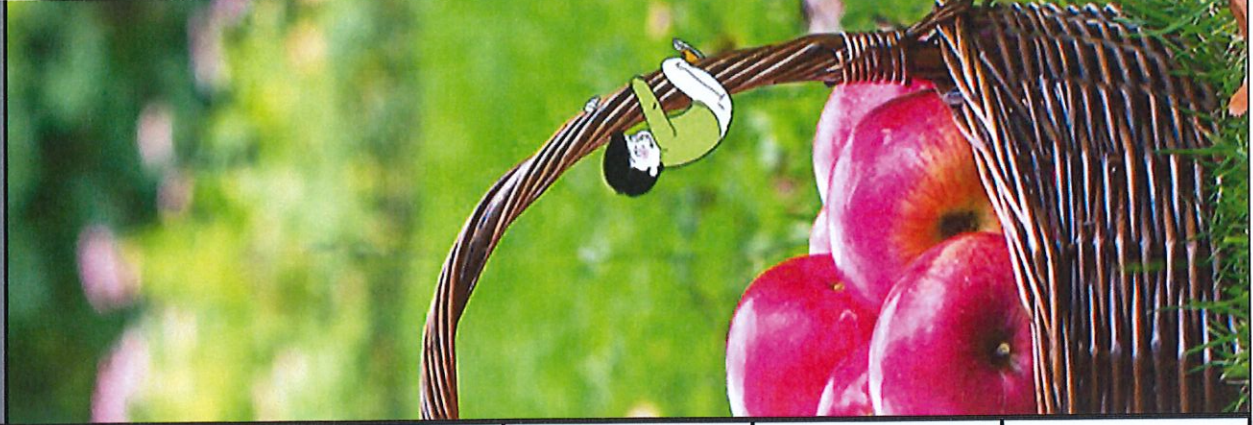




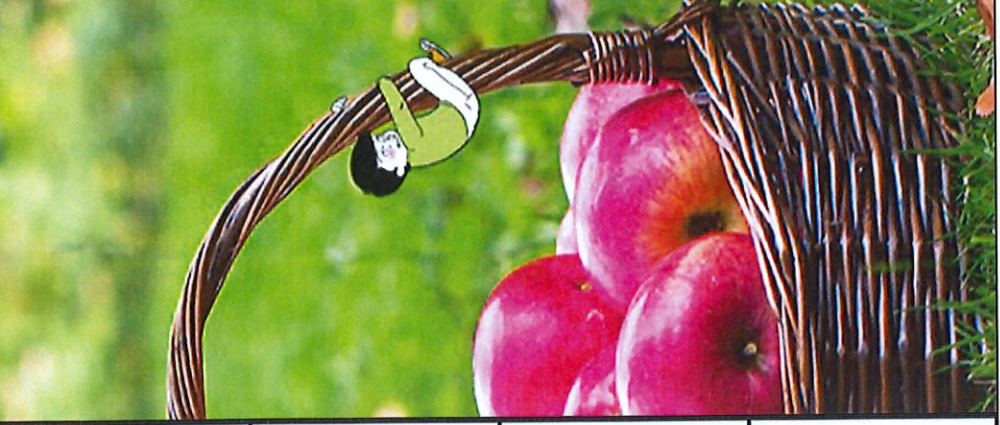










Menu tradition

Lundi	<p>Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à l'orange Saucisse de Toulouse grillée /Nuggets végétarien de blé Haricots lingots du Nord Label Rouge   Pommes de terre vapeur Fromage blanc nature - Sucre Vergeoise *</p>
Mardi	<p>Tomates  - Vinaigrette au basilic Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes  Fruit de saison *</p>
Mercredi	<p>Crêpe au fromage Rôti de dinde - Sauce chasseur /Galette végétarienne - Sauce chasseur Riz de camargue IGP aux petits légumes Compote pomme fraise *</p>
Jeudi	<p>Pâté de campagne Label Rouge  /Betteraves Bio  - Vinaigrette Poisson blanc meunière  Ratatouille Boulghour Bio  Crème dessert vanille de Vieil Moutier  *</p>
Vendredi	<p>Concombre - Sauce bulgare Sauté de boeuf  - Sauce façon bourguignon /Boulettes de soja - Sauce aux oignons Purée de pommes de terre Cake au chocolat du chef  *</p>




BRUNEMONT SALLE DES FETES T 26 - Du 25/09/2023 au 29/09/2023

Menu tradition

	<p>Carottes BIO et céleri râpé  - Sauce mayonnaise Marmite de merlu  - Sauce crustacés Riz de Camargue IGP pilaf  - Sauce tomate Mousse chocolat au lait de Vieil Moutier (62) </p>	<p>Lundi</p>
	<p>Laitue - Vinaigrette au ketchup Jambon blanc Label Rouge  /Omelette nature WEDGE  - Sauce mayonnaise Camembert Bio </p>	<p>Mardi</p>
	<p>Salade piémontaise Emincé de filet de poulet - Sauce tomate au cumin /Emincé végétal de fèves et pois Bio  - Sauce tomate au cumin Carottes à l'étuvée Semoule Bio  Yaourt sucré *</p>	<p>Mercredi</p>
	<p>Tomates  - Vinaigrette Lasagnes moelleuses de boeuf du chef   /Lasagnes de légumes Pomme HVE  *</p>	<p>Jedi</p>
	<p>Concombre - Vinaigrette ciboulette Bouchées mozzarella tomate basilic Gratin de courgettes et pommes de terre Crumble pomme spéculoos  *</p>	<p>Vendredi</p>

BRUNEMONT SALLE DES FETES T 26 - Du 02/10/2023 au 06/10/2023


















Menu tradition

Lundi	<p>Salade de perles de pâtes napolitaine au thon 🇫🇷 Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Quenelles natures - Sauce à la moutarde à l'ancienne Purée de potiron et pommes de terre 🇫🇷 Salade de fruits au sirop *</p>	
Mardi	<p>Céleri râpé 🇫🇷 - Sauce rémoulade Cordon bleu de dinde 🇫🇷 /Nuggets végétarien de blé Piperade Semoule Bio 🇫🇷 Ile flottante - Crème anglaise *</p>	
Mercredi	<p>Carottes Bio râpées 🇫🇷 - Vinaigrette à l'orange Rôti de boeuf 🇫🇷 /Poisson pané 100 % filet 🇫🇷 Chou-fleur et pommes de terre béchamel Gaufre de Liège *</p>	
Jeudi	<p>Tomates 🇫🇷 - Vinaigrette à l'échalote Fricassée de merlu 🇫🇷 - Sauce à l'oseille Penne Bio 🇫🇷 - Emmental Bio râpé 🇫🇷 Yaourt aromatisé *</p>	
Vendredi	<p>Salade batavia - Vinaigrette persillée Pizza au fromage 🇫🇷 Banane Bio 🇫🇷 *</p>	




BRUNEMONT SALLE DES FETES T 26 - Du 09/10/2023 au 13/10/2023

Menu tradition

	<p>Betteraves Bio  - Vinaigrette Carbonara de porc /Poisson façon carbonara  Torsades Bio  - Emmental Bio râpé  Yaourt sucré  *</p>	<p>Lundi</p>
	<p>Velouté de légumes  Rôti de dinde - Sauce comtoise /Boulettes de soja - Sauce comtoise Riz de camargue IGP aux petits légumes Fian chocolat de Vieil Moutier  *</p>	<p>Mardi</p>
	<p>Endives - Vinaigrette Sauté de porc  - Sauce colombo /Omelette nature - Sauce colombo Gratin dauphinois Fruit de saison *</p>	<p>Mercredi</p>
	<p>Carottes Bio râpées  - Vinaigrette à l'échalote  Parmentier de lentilles vertes Bio et butternut  Pont l'Evêque AOP  *</p>	<p>Jeudi</p>
	<p>Flamenkuche  /Flamenkuche au fromage  Poisson pané 100 % filet  Epinards à la vache qui rit - Pommes de terre vapeur Fruit de saison  *</p>	<p>Vendredi</p>

BRUNEMONT SALLE DES FETES T 26 - Du 16/10/2023 au 20/10/2023

Menu tradition

	<p>Lundi</p> <p>Salade de coquillettes ^{bio}, tomates et maïs ^{bio} Saucisse de Strasbourg /Bâtonnets de fromage Lentilles bio aux carottes ^{bio} Pommes de terre vapeur Compote pomme framboises *</p>
<p>Mardi</p> <p>Velouté d'endive au fromage fondu ^{bio} Bolognaise de boeuf ^{bio} /Fricassée de pois chiche Bio, fèves et pois gourmands ^{bio} Penne Bio ^{bio} - Emmental Bio râpé ^{bio} Orange Bio ^{bio} *</p>	<p>Mercredi</p> <p>Pomelos - sucre Fricassée de merlu ^{bio} - Sauce curcuma Purée de carottes de la ferme d'Arnaud Coutiches (59) et pommes de terre Fromage blanc nature - , coulis de fruits rouges *</p>
<p>Jeudi</p> <p>Céleri râpé ^{bio} - Sauce rémoulade Carottes et pois chiche Bio à l'orientale ^{bio} Semoule Bio ^{bio} Crème dessert vanille de Vieil Moutier *</p>	<p>Vendredi</p> <p>Potage potiron Vincent Boutilleux d'Aix en Templeuve (59) ^{bio} Sauté de poulet des Hauts de France ^{bio} - Sauce normande /Marmite de colin ^{bio} - Sauce normande Haricots verts Bio persillés ^{bio} Pommes de terre vapeur Cookies gourmands aux éclats de chocolat *</p>