**La Bonne Cuisine** Tel : 0603196333

Menu du

25/08/25

au

31/08/2025

*NOM:* 

<b>La Bonne Cuisine</b> Tel : 0603196333		lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29	samedi 30	dimanche 31
Hors	A	Melon	Terrine de légumes	Tartare de légumes du soleil	Beignets de calamar	Radis beurre	Salade d'avocat et quinoa	Harmonie de céréales
d'œuvres	В	Bâtonnières de légumes	Salade de riz à la niçoise	Salade verte et oignons frit	Salade de pâtes au poulet	Tomate Mozzarella	Chorizo	Terrine de légumes
Viandes	С	Dos de colin au paprika	Parmentier de légumes	Haché de volaille	Billes de boeuf	Nuggets de poisson	Cordon bleu de dinde	Fricadelle de boeuf
	D	Colombo de volaille	Cervelas orlof	Mignonin de veau sauce aux champignons	Filet de merlu sauce crème	Sauté de porc aux pruneaux	Dos de cabillaud sauce basilic	Aiguillette de poulet a la crème
Accompagne	E	Rosti de légumes	Salade verte	Ebly (blé)	Courgettes persillées	Ecrasé de pommes de terre ciboulette	Trio de poivron	Haricots beurre persillés
ment	F	Gnocchis	Aubergines grillées	Penne au jus	Poêlée campagnarde	Brunoise de légumes du soleil	Petit épeautre (céréale)	Purée de petits pois
Fromages	G	Fromage blanc	Brie	Vache qui rit	Fromage frais nature	Buche du Pilat	Carré	Gouda
	Н	Samos	Yaourt nature sucré	Tomme noire	Petit suisse aux fruits	Chanteneige	Camembert	Yaourt aux fruits
Desserts	I	Compote de pêche	Fruit	Crème dessert vanille	Fruit	Fruit	Crêpe au sucre	Tarte grillée aux abricots
	J	Fruit	Quatre quart	Fruit	Moelleux au chocolat	Cake marbré	Fruit	Fruit

		Menu du	01/09/2025	au	07/09/2025	NOM:		
La Bonne Cuisi Tel : 0603196	<b>ne</b> 3333	lundi 01	mardi 02	mercredi 03	jeudi 04	vendredi 05	samedi 06	dimanche 07
Hors d'œuvres	A	Salade sombrero	Concombre à la crème	Coleslaw (choux, carotte rapées)	Pastèque	Taboulé	Champignons à la grecque	Brocoli vinaigrette
	В	Sardines	Beignets de calamar	Gaspacho	Farfalles au jambon de pays	Salade Asiatique	Accras de poisson	Carottes féta
Viandes	С	Côte de porc	Poissonnette	Lasagnes au saumon	Aiguillette de poulet paprika	Oeuf dur	Colin aux capres	Chipolatas
	D	Filet de poisson blanc à l'aneth	Hache de veau	Cordon bleu de dinde	Dos de cabillaud sauce citron	Boeuf au coco épicé	Omelette	Paupiette de dinde
Accompagne ment	Е	Haricots verts à la tomate	Carottes persillées	Salade verte	Riz basmati	Epinards à la crème	Penne au pesto	Poêlée vigneronne
	F	Céréales gourmandes	Blettes persillées	Flageolets	Poêlée de choux de bruxelles	Polenta	Purée de butternut	Couscous - Légumes
Fromagos	G	P'tit louis	Emmental	Le vachard	Carré frais	Saint Moret	Fourme d'Ambert	Faisselle
Fromages	Н	Cantadou ail et fines herbes	Yaourt nature	Bleu douceur	Yaourt aux fruits	Cantadou	Six de savoie	Yaourt
Desserts	I	Riz au lait	Carré pomme	Fruit Bio	Liégeois au chocolat	Fruit	Chou vanille	Cake
	J	Fruit	Fruit	Crème dessert vanille	Fruit	Gaufre	Fruit	Fruit

La Bonne Cuisine		Menu du	08/09/2025	au	14/09/2025	NOM:		
Tel: 0603196	333	lundi 08	mardi 09	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12	samedi 13	dimanche 14
Hors d'œuvres	A	Betterave nature	Salade de haricot vert	Céleri rémoulade	Salade de blé	Salade de tomates	Houmous de petit pois	Crêpe champignons
	В	Salade aux gésiers	Duo de crudités	Moules à la catalane	Salade de riz du marché□	Salami	Gaspacho de tomates	Radis beurre
Viandes	С	Quiche aux légumes	Pilons de poulet sauce barbecue	Bolognaise	Porc au caramel	Billes de boeuf	Steak de thon	Jambon blanc
	D	Poulet basquaise	Fricadelle de boeuf	Paupiette de veau sauce forestière	Dos de colin beurre blanc	Saucisse de Toulouse aux oignons	Escalope de dinde panée	Quenelle de brochet sauce écrevisse
Accompagne	E	Salade verte	Gratin de chou fleur	Pâtes	Brocolis	Semoule de couscous	Gratin de coquillettes	Julienne de légumes
ment	F	Mélange Carottes- Choux fleur- Brocolis	Lentilles	Printanière de légumes	Trio de poivron	Purée de patate douce	Boulgour (céréale)	Champignons persillées
Fromages	G	Petit moulé ail et fines herbes	Tomme noire	Chanteneige	Rondelé aux noix	Buche du Pilat	Saint Paulin	Camembert
Fromages	Н	Brique de vache	Vache picon	Emmental	Tartare nature	Yaourt nature sucré	Fromage blanc	Rondelé aux noix
Desserts	Ι	Crème renversée au caramel	Yaourt Bicouche	Fruit	Beignet chocolat noisette	Crème dessert chocolat	Ile flottante	Eclair au chocolat
	J	Fruit	Fruit	Flan nappé caramel	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit

Ja Bonne Cuisine		Menu du	15/21/2025	au	21/09/2025	NOM:		
<b>La Bonne Cuisine</b> Tel : 0603196333		lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19	samedi 20	dimanche 21
Hors d'œuvres	A	Salade de pâtes aux poivrons	Salade de riz	Salade verte	Poireaux vinaigrette	Carottes rapées	Tomate cerise	Velouté de carotte□
	В	Pâté en croute de volaille	Salade de tomates	Chou blanc au fromage	Céleri rémoulade	Pâté de campagne	Salade de champignons ail et fines herbes	Thon maïs mayonnaise
Viandes	С	Filet de colin sauce au citron	Escalope de poulet à l'italienne	Bouchées légumes & amandes	Hache de veau	Chipolatas	Poulet basquaise	Boulette d'agneau
	D	Saucisse de volaille	Cube de poisson sauce poivron	Escalope viennoise	Omelette aux fines herbes	Tarte aux fromages	Emincé de porc à la portugaise	Suprême de volaille aux champignons
Accompagne ment	E	Ratatouille niçoise	Courgettes sautées	Petits pois et carottes	Piperade (poivron)	Purée de pomme de terre	Purée de courgettes	Pomme de terre rissolées
	F	Duo de carottes	Pâtes	Fondue de poireaux	Epinards à la crème	Poêlée de légumes verts	Gnocchis	Poêlée lyonnaise (h v,pdt,lardon, champ,carotte)
Fromagos	G	Yaourt nature sucré	Petit brie	Vache qui rit	Samos	Gouda	Yaourt aux fruits mixés	Petit moulé ail et fines herbes
Fromages	Н	Saint Moret	P'tit louis	Yaourt nature sucré	Yaourt aux fruits	Bleu	Faisselle	P'tit Cabray
Desserts	Ι	Fruit	Fruit	Purée de pomme ananas	Cookie	Fruit	Tarte au citron	Tropezienne
	J	Cake au citron	Flan au chocolat	Fruit	Fruit	Liégois à la vanille	Fruit	Fruit

La Bonne Cuisine		Menu du	22/09/2025	au	29/09/2025	NOM:		
Tel: 0603196		lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26	samedi 27	dimanche 28
Hors	A	Salade de chou rouge	Surimi	Radis beurre	Salade d'avocats	Salade verte	Coppa	Harmonie de céréales
d'œuvres	В	Brocoli au parmesan	Salade piémontaise (pdt)	Friand au fromage	Tartare à l'Indienne (courget,carot,raisin)	Crêpe Emmental	Haricot vert vinaigrette	Tartare de tomate
Viandes	С	Nuggets de poisson	Jambon grill	Sauté de dinde	Dos de colin beurre blanc	Galette de riz lentilles, emmental	Viande Kebab	Fricadelle de boeuf
Viandes	D	Hache de veau	Escalope de dinde panée	Côte de porc	Poulet au curry	Dos de colin sauce provençale	Palette à la diable	Filet de perche aux épinards
Accompagne	Е	Poêlée vitale (carotte,h.vert, salsifis)	Coquillettes	Polenta	Tomate à la provençale	Poêlée de légumes grillés	Trio de poivrons	Salsifis à la tomate
ment	F	Lentilles	Poêlée de carottes	Poêlée de légumes grillés	Semoule de couscous	Ratatouille niçoise	Pomme de terre vapeur	Rosti de légumes
Fromages	G	Fromage blanc	Tomme blanche	Rondelé nature	Camembert	P'tit Cabray	Six de savoie	1/2 Saint- Marcellin
Fromages	Н	Bleu	Faisselle	Crème de gruyère	Gouda	Fromage blanc	Buche de chèvre	Petit suisse aux fruits
Desserts	I	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Moelleux au chocolat	Fruit	Fruit
	J	Madeleine	Cake	Compote pomme biscuit	Semoule au lait	Fruit	Tarte normande	Tarte flan