La Bonne Cuisine
Tel : 0603196333

CONTACT@LABONNECUISINE.FR

Menu du *31/08/26* au *06/09/2026* ***NOM :***

		lundi 31	*mardi 01*	*mercredi 02*	*jeudi 03*	*vendredi 04*	*samedi 05*	*dimanche 06*
Hors d'œuvres	A	Salade de blé exotique	Salade tomate mozza	Quiche aux légumes	Melon	Tartare de légumes du soleil	Taboulé	Sardines
	B	Gaspacho (soupe froide)	Crêpe champignons	Mâche	Julienne de légumes vinaigrette	Champignons ail et fines herbes	Duo d'agrumes	Velouté d'asperges
Viandes	C	Aiguillette de poulet paprika	Poisson pane	Porc au caramel	Boulettes de boeuf sauce Napolitaine	Chausson bolognaise	Bouchées légumes, amandes, persil	Lapin aux pruneaux
	D	Longe de porc au chorizo	Boudin blanc	Omelette à la ciboulette	Filet de merlu sauce crème	Rôti de porc	Filet de poulet à l'échalote	Hachi parmentier
Accompagnement	E	Haricots beurre persillés	Riz	Chou fleur	Pâtes	Pomme de terre vapeur	Epinards à la crème	Ebly (blé)
	F	Semoule de couscous	Purée de butternut	Courgettes persillées	Aubergines à la tomate	Polenta	Gnocchis crème	Poêlée de légumes grillés
Fromages	G	Camembert	Croc lait	Fourme d'Ambert	Brique de vache	Brie	Yaourt nature	Tartare
	H	Fromage blanc	Emmental	Cantadou	Petit moulé nature	Cantal	Rondelé ail & fines herbes	Saint nectaire
Desserts	I	Purée de fruits	Fruit	Fruit	Crème dessert du Chambon	Moelleux citron	Fruit	Fruit
	J	Fruit	Liégeois à la vanille	Crêpe sucrée	Fruit	Fruit	Novly vanille (yaourt)	Far breton

La Bonne Cuisine
Tel : 0603196333

CONTACT@LABONNECUISINE.FR

Menu du *07/09/2026* au *13/09/2026* ***NOM :***

		lundi 07	mardi 08	mercredi 09	jeudi 10	vendredi 11	samedi 12	dimanche 13
Hors d'œuvres	A	Coleslaw (choux, carotte rapée)	Salade Andalouse	Betterave nature	Salade de riz	Tartare de tomate	Salade verte	Salade du pécheur
	B	Terrine aux deux poissons	Céleri rémoulade	Tarte aux fromages	Salade de haricot vert	Feuilleté hot dog	Salade de pois chiches	Thon maïs mayonnaise
Viandes	C	Saucisse de Toulouse sauce vigneronne	Ravioli aux légumes BIO	Jambon grill	Hache de veau	Emincé de porc sauce soubise	Lasagnes au saumon	Côte de porc grillé au thym
	D	Haché de volaille rôti	Colin aux capres	Sauté de dinde aux olives	Quenelle nature sauce béchamel	Blanquette de volaille	Pané de blé tomate mozzarella	Poulet basquaise
Accompagnement	E	Purée de pomme de terre	Poêlée de légumes	Petit pois	Purée de potiron	Endives béchamel	Poêlée batonnière de légumes	Salsifis persillade
	F	Tomate à la provençale	Fondue de poireaux	Spaghettis	Blettes à la tomate	Duo de carottes	Fenouil braisé	Boulgour (céréale)
Fromages	G	Gouda	Emmental	Samos	Yaourt aromatisé fraise	Rondelé aux noix	Petit brie	Tomme blanche (coupe)
	H	Kiri	Faisselle	Edam	Cantafrais	P'tit louis	Yaourt nature	Brebis crème
Desserts	I	Fruit	Brioche moelleuse	Flan nappé caramel	Fruit	Riz au lait	Cake Nocciolata Bio	Eclair au chocolat
	J	Crème dessert café	Fruit	Fruit	Paris brest	Fruit	Fruit	Fruit

La Bonne Cuisine
Tel : 0603196333

CONTACT@LABONNECUISINE.FR

Menu du *14/09/2026* au *20/09/2026* ***NOM :***

		lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18	samedi 19	dimanche 20
Hors d'œuvres	A	Carottes rapées	Salade piémontaise aux oeufs	Salade de haricots rouges, maïs, vinaigrette	Pastèque	Coeur de palmier vinaigrette	Salade de pâtes bio gourmande	Pizza aux fromages
	B	Terrine de légumes	Champignons à la grecque	Salade de chou rouge croquant	Pâté en croute de volaille	Taboulé	Brunoise vinaigrette	Tartare à l'Indienne
Viandes	C	Chipolatas grillées	Filet de colin sauce au citron	Boulette d'agneau	Haut de cuisse de poulet au jus	Boudin noir	Oeuf dur	Paupiette de dinde
	D	Escalope viennoise	Goulash de boeuf sauce paprika	Palette à la diable	Pave de merlu à l'oseille	Cordon bleu de dinde	Accras de morue	Rougail saucisse
Accompagnement	E	Potatoes	Carotte Vichy	Aubergines grillées	Semoule de couscous	Purée de pomme de terre	Ratatouille	Trio de choux
	F	Céleri	Farfalles	Flageolets	Patate douce	Salsifis à la tomate	Poêlée de choux de bruxelles	Riz aux petits légumes
Fromages	G	Rondelé nature	Saint Paulin	Saint Moret	Le vachard	Six de savoie	Petit suisse aux fruits	Gouda
	H	Bleu de Bruyère	Boursin	Petits suisses nature	Milanette	Buche de chèvre	Le carré	Yaourt brassé
Desserts	I	Ile flottante	Fruit	Gaufre	Yaourt bicouche abricot	Crème dessert pistache	Fruit	Fruit
	J	Fruit	Chou vanille	Fruit	Fruit	Fruit	Madeleine	Beignet pomme

La Bonne Cuisine
Tel : 0603196333

CONTACT@LABONNECUISINE.FR

Menu du *21/09/2026* au *27/09/2026* ***NOM :***

		lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25	samedi 26	dimanche 27
Hors d'œuvres	A	Céleri rémoulade	Poireaux vinaigrette	Friand au fromage	Salade de lentilles	Trio de poivrons	Salade mexicaine	Moules à la catalane
	B	Tomate féta	Salade marco polo (pates, surimi)	Salade Andalouse	Chou blanc croquant en vinaigrette	Crêpe aux fromages	Chorizo doux	Tarte aux poireaux
Viandes	C	Pilons de poulet au cumin	Colombo de volaille	Jambon blanc	Nuggets de poisson	Paupiette de lapin	Chili sin carne	Osso bucco
	D	Anneau d'encornet sauce tomate	Boulette de lentilles	Filet de poulet sauce moutarde	Joue de porc à la vigneronne	Courgette farcie	Filet mignon	Quenelle de volaille sauce crème
Accompagnement	E	Polenta	Pommes rosti	Piperade	Gratin de brocolis	Risotto	Poêlée de légumes	Quinoa tendre et parfumé
	F	Kasha (céréale)	Haricot beurre aux herbes	Jardinière de légumes	Macaronis	Epinard	Gratin dauphinois	Brunoise de légumes du soleil
Fromages	G	P'tit Rogeret de vache	Yaourt aux fruits	Kiri	Saint nectaire	Petit moulé ail et fines herbes	Cheddar	Tomme noire
	H	Tartare	Croc lait	Gouda	Fromage blanc	Chevretine	Cantadou	Yaourt nature
Desserts	I	Fruit	Grany biscuit chocolat au lait	Liégeois au chocolat	Fruit Bio	Fruit	Tarte flan	Madelon au chocolat
	J	Brownies	Fruit	Fruit	Cake aux fruits	Liégeois au café	Fruit	Fruit

La Bonne Cuisine
Tel : 0603196333

CONTACT@LABONNECUISINE.FR

Menu du *28/09/2026* au *04/10/2026* ***NOM :***

		lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 01	vendredi 02	samedi 03	dimanche 04
Hors d'œuvres	A	Macédoine de légumes croquant	Salade de blé bio	Coeur de palmier vinaigrette	Salade tomate mozza	salade de choux fleur	Surimi	Potage de légumes
	B	Mousse de foie de porc	Salade de haricots beurre	Terrine aux deux poissons	Salade de pâtes au pesto	Salade Exotique	Salade verte et croutons	Carottes râpées à la coriandre
Viandes	C	Bouchée tomate mozza	Sauté de porc	Merguez au jus	Brandade de morue	Diot	Omelette	Gratin de fruits de mer
	D	Joue de bœuf mijotée façon bourguignonne	Poisson meunière	Paupiette de veau sauce basilic	Carré de porc à la moutarde	Pané de blé fromage et épinard	Tomates farcies	Billes de boeuf
Accompagnement	E	Courgettes à l'ail	Champignons persillées	Légumes Couscous	Poêlée de légumes oubliés	Penne au jus	Haricot vert	Boulgour
	F	Pomme de terre rissolées	Carottes persillées	Coquillettes	Purée de potiron	Navets	Pois chiche à la tomate	Pomme de terre duchesse
Fromages	G	Buche du pilat	Faisselle	Bleu douceur	Chanteneige	Emmental	Vache qui rit	Carré frais
	H	Saint Moret	Fourme d'Ambert	Six de savoie	Bassé aux fruits	Samos	Gouda	Buchette chèvre
Desserts	I	Fruit	Petit carré fraise	Fruit	Purée de pomme fraises	Novly chocolat (yaourt)	Fruit	Fruit
	J	Moelleux aux amandes	Fruit	Crème dessert praline	Fruit	Fruit	Donuts	Moelleux au chocolat

CARTE DES CONSTANTES

Du

au

lundi 31 août 2026 *dimanche 4 octobre 2026*

Hors d'œuvres

Potage

Salami

Viandes

Pané de blé, épinard

Poisson vapeur

Accompagnement

Pates

Haricot vert

Fromages

Yarourt nature

Fromage frais

Desserts

Purée de fruits

Liegeois vanille