











## Semaine 40 du 30 septembre au 06 octobre 2019

## Repas végétarien

LUNDI 30	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
 Betteraves vinaigrette	 Salade de blé aux petits légumes vinaigrette	 Tomate vinaigrette 	 Concombre bulgare	Mousse de foie et cornichons
Saucisse Knack	Rôti de dinde sauce paprika	Cordon bleu	 Riz brun/riz blanc aux lentilles sauce fromagère PC	Blanquette de poisson
Haricots blancs à la tomate	 Petits pois au jus	Boullgour aux champignons	///	Jeunes carottes à l'ail
Fromage ail et fines herbes	Galettes bretonnes	Mimolette	Carré Ligueil	 Brie
 Fruit frais	Fromage blanc sucré	Cocktail de fruits	 Fruit frais	Cake aux pépites de chocolat maison

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

**PRODUIT DE SAISON**

\* Tout ou partie de ce plat  
est composé d'ingrédients crus de saison

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO



Fruits et légumes verts  
Viandes / Poissons / Oeufs  
Féculents  
Produits laitiers





Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Les pommes seront issues de l'Agriculture Biologique

## Semaine 41 du 07 au 13 octobre 2019

## Repas végétarien



LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
Carottes râpées vinaigrette aux agrumes	Salade de pâtes, ananas, mayonnaise exotique	Pizza	Taboulé aux raisins	Concombre sauce à la turque (fromage blanc, menthe, citron)
Emincé de volaille sauce sucrée salée	Nuggets de blé sauce tomate à la menthe	Bœuf braisé VBF sauce marocaine	Saucisse de Toulouse	Crumble de poisson aux épices
 Pommes rissolées	Purée de brocolis	 Poêlée de légumes méridionale	Céleri façon risotto	Ratatouille
Camembert	Madeleine	Fromage du terroir	Vache Picon	1 Petit Suisse sucré
Compote de fruits	Lait + sirop au cassis	Yaourt nature sucré	Fruit frais	Gâteau chocolat courgettes maison

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO

Fruits et légumes verts  
Viandes / Poissons / Oeufs  
Féculents  
Produits laitiers



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.  
Les pommes seront issues de l'Agriculture Biologique









PRODUIT DE SAISON

\* Tout ou partie de ce plat  
est composé d'ingrédients crus de saison



## Semaine 42 du 14 au 20 octobre 2019

## Repas végétarien

LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
 Céleri rémoulade	 Salade de pommes de terre, tomates et dés de fromage vinaigrette	 Betteraves vinaigrette	 Carottes râpées au cumin	Terrine de campagne et cornichons
Rôti de porc sauce moutarde	Cordon bleu	Riz, brunoise de légumes et lentilles PC	Couscous (Viande + légumes)	Hâché de thon sauce tomate
Flageolets au jus	Haricots verts	///	 Semoule de couscous	 Chou fleur persillé
 Camembert	Emmental	1 Petit Suisse sucré	Chèvre	Fromage ail et fines herbes
Fromage blanc sucré	 Fruit frais	Compote de fruits	Flan nappé caramel	Beignet chocolat

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

 **PRODUIT DE SAISON**

\* Tout ou partie de ce plat  
est composé d'ingrédients crus de saison

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO



Fruits et légumes verts  
Viandes / Poissons / Oeufs  
Féculents  
Produits laitiers



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Les pommes seront issues de l'Agriculture Biologique