


Semaine 36 du 02 au 08 septembre 2019

Bonne rentrée !





LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENREDI 06
Carottes râpées vinaigrette	Tomate vinaigrette	Salade de riz au surimi mayonnaise	Pastèque ou melon selon arrivage	Concombre bulgare
Lasagne bœuf VBF PC 	Médaille de poulet sauce chasseur	Sauté de porc à la moutarde	Saucisse de Toulouse	Dos de colin sauce nantua
///	Pommes noisettes	Petits pois au jus	Haricots verts	Blé
Sablé de Retz	Brie	Fripon	Camembert	1 Petit Suisse sucré
Compote de fruits	Fromage blanc sucré	Fruit frais	Beignet aux pommes	Fruit frais

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO

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












PRODUIT DE SAISON

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

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

Semaine 37 du 09 au 15 septembre 2019

LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
 Betteraves vinaigrette	 Salade de blé, tomate et maïs vinaigrette	 Radis sauce fromage blanc ciboulette	Mortadelle et cornichons	 Tomate vinaigrette 
Jambon grillé sauce diable	Rôti de dinde sauce champignons	 Pâtes façon carbonara PC (dés de volaille)	Billes de bœuf VBF sauce tomate 	Gratiné de poisson au fromage
Flageolets au jus	Carottes persillées	///	Semoule	Epinard à la crème
Camembert	Palmier	Chèvre	Chanteneige	Fromage ail et fines herbes
Crème dessert vanille	Yaourt nature sucré	Compote de fruits	 Fruit frais 	Cake aux pépites de chocolat 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.

PRODUIT DE SAISON

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

Semaine 38 du 16 au 22 septembre 2019

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Salade piémontaise sans viande 	Pizza	Pastèque ou melon selon arrivage 	Carottes râpées vinaigrette 	Concombre vinaigrette 
Chipolata	Paupiette de veau sauce forestière	Emincé de volaille sauce tandoori	Bœuf braisé VBF sauce barbecue 	Brandade de poisson et salade verte PC
Petits pois au jus	Haricots beurre	Pommes de terre vapeur persillées	Riz créole 	///
Camembert	1 Petit Suisse sucré	Chèvre 	Vache Picon	Brie
Yaourt aromatisé	Compote de fruits 	Mousse chocolat au lait	Gâteau au citron maison	Fruit frais 

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.

PRODUIT DE SAISON

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

Semaine 39 du 23 au 29 septembre 2019

Repas végétarien

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Tomate vinaigrette	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade	Concombre à la crème	Saucisson à l'ail et cornichons
Steak hâché VBF sauce tomate 	Escalope de volaille à la crème	Rôti de porc sauce curry	Gratin de pâtes aux légumes et fromage PC	Beignets de calamars sauce fines herbes
Frites	Carottes Vichy	Lentilles au jus	///	Gratin de chou fleur
Barre chocolat	Fromage ail et fines herbes	Emmental	Chèvre	Madeleine
Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais	Fruit frais	Novly caramel	Crème dessert vanille

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO

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



PRODUIT DE SAISON

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

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