















MENU

Semaine 35 du 30 août au 05 septembre 2021



Repas Végétarien

	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
HORS D'ŒUVRE	Salami cornichons	Concombre bulgare (fromage blanc) 	Salade de riz aux légumes (poivrons maïs tomate concombres vinaigrette)	Tomates vinaigrette  	Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la crème  Haricots beurre	Lasagnes de légumes PC  Salade verte 	Sauté de porc dijonnaise  Carottes vichy 	Hachis Parmentier VBF PC  Salade verte	Gratiné de poisson au fromage Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER	Gouda	Croc'lait	Brie	Madeleine	Petit suisse sucré
DESSERT	Yaourt aromatisé 	Compote de pommes 	Fruit frais 	Crème dessert vanille	Fruit frais  



Produit de saison

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



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Produits BIO



Label Rouge

Les pommes seront issues de l'Agriculture Biologique

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

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !
















MENU

Semaine 36 du 06 au 12 septembre 2021



Repas Végétarien

	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Crêpe au fromage	Radis sauce Bulgare (fromage blanc) 	Carottes râpées vinaigrette à l'orange  	Salade de pommes de terre tomates oeufs mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de bœuf VBF au paprika  Blé aux petits légumes	Poisson pané Epinards à la crème	Saucisse knack sauce tomate Coquillettes 	Sauté de volaille Paëlla  Riz paëlla	Billes de soja au jus  Ratatouille 
PRODUIT LAITIER	Camembert	Chanteneige	Emmental râpé	Jus d'orange	Bûchette de chèvre 
DESSERT	Yaourt sucré	Fruit frais  	Mousse chocolat noir	Cuajada (Flan) 	Compote de pomme banane



Produit de saison

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



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Produits BIO



Label Rouge

Les pommes seront issues de l'Agriculture Biologique

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















**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**



MENU

Semaine 37 du 13 au 19 septembre 2021

Repas Végétarien

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
HORS D'ŒUVRE	Céleri vinaigrette 	Taboulé 	Friand au fromage	Salade de penne au pesto 	Tomates basilic vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse grillée  Lentilles au jus	Omelette  Jardinière de légumes 	Fondant de bœuf VBF sauce tomate  Haricots verts	Emincé de volaille vallée d'auge  Gratin de choux fleurs	Brandade de poisson PC Salade verte
PRODUIT LAITIER	Brie 	Petit suisse aromatisé aux fruits	Galette St Michel 	Emmental	Vache qui rit 
DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit frais 	Fromage blanc sucré	Fruit frais 	Chou à la vanille



Produit de saison

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



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Produits BIO



Label Rouge

Les pommes seront issues de l'Agriculture Biologique

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

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !



MENU

Semaine 38 du 20 au 26 septembre 2021

Repas Végétarien

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Saucisson ail cornichons	Macédoine mayonnaise	Radis sauce Bulgare (fromage blanc) 	Salade de blé aux p'tits légumes 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché VBF sauce barbecue  Pommes vapeur	Escalope de volaille à la crème  Courgettes provençale	Dos de colin sauce citron Riz créole 	Gratin de pâtes aux légumes et tomate PC  // 	Beignets de calamar sauce tartare Carottes aux épices
PRODUIT LAITIER	Camembert	Croc'lait 	Fraidou	Bûchette de chèvre 	Petit moulé
DESSERT	Yaourt aromatisé 	Fruit frais 	Compote de pêche	Eclair au chocolat	Fruit frais 



Produit de saison

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



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Produits BIO



Label Rouge

Les pommes seront issues de l'Agriculture Biologique

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

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**