










MENU

Semaine 39 du 27 septembre au 03 octobre 2021

Repas Végétarien

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 01
HORS D'ŒUVRE	Oeuf dur mayonnaise	Haricots verts emmental vinaigrette	Pizza au fromage	Tomates vinaigrette  	Salade de pommes de terre tomates oeufs mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Dos de Colin à la crème de curry Julienne de légumes	Sauté de boeuf VBF à l'estragon  Frites	Jambon grillé persillade  Mijoté de petits pois	Chili végétarien aux haricots rouges  Riz créole 	Roti de dinde forestière  Brocolis béchamel
PRODUIT LAITIER	Rondelé	Brie	Chanteneige 	Carré ligueil	Madeleine 
DESSERT	Compote de pommes 	Fruit frais  	Beignet au chocolat	Fruit frais 	Yaourt sucré



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 40 du 04 au 10 octobre 2021

Repas Végétarien

	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade (mayonnaise) 	Radis sauce Bulgare (fromage blanc) 	Carottes râpées vinaigrette à l'orange  	Salade de riz aux légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la tomate  Salsifis à la tomate	Hachis parmentier de lentilles PC  // 	Palette de porc à la diable  Coquillettes 	Billes de bœuf VBF sauce tex mex  Semoule	Nugget's de poisson Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Croc'lait	Emmental 	Petit suisse sucré	Bûchette de chèvre	Camembert 
DESSERT	Fruit frais  	Flan nappé caramel	Fruit frais 	Yaourt aromatisé	Gateau au yaourt 



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



Repas Végétarien

Semaine 41 du 11 au 17 octobre 2021

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette à la mangue 	Tomates au gingembre  	Salade verte, dès de volaille  Emmental vinaigrette	Choux fleurs curcuma vinaigrette	Accras de morue
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille sauce pain d'épices  Pommes vapeur	Tarte aux légumes PC  // 	Boeuf braisé VBF Sauce Cacao  Purée de patates douce	Rougail saucisse  Riz créole 	Blanquette de poisson à la vanille Carottes aux épices 
PRODUIT LAITIER	Emmental	Palmier	Bûchette de chèvre 	Gouda	Carré ligueil
DESSERT	Fruit frais 	Mousse chocolat noir	Ananas au sirop	Compote de pommes banane	Gâteau mangue chocolat 



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 42 du 18 au 24 octobre 2021



Repas Végétarien

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre tomates oeufs mayonnaise 	Salade suisse (salade verte, emmental vinaigrette) 	Riz au surimi 	Salami cornichons	Radis sauce Bulgare 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc à l'estragon  Gratin de choux fleurs	Nugget's de blé  Flageolets 	Paupiette de veau forestière Risotto de céleri	Filet de colin meunière Ratatouille	Coquillettes carbonara PC   //
PRODUIT LAITIER	Brie	Bûchette de chèvre 	Camembert	Chantailou	Saint paulin
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais 	Eclair au chocolat	Fruit frais  	Liégeois 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 !**