



# MENU

Semaine 43 du 25 au 31 octobre 2021

## Repas Végétarien

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Croisillon au fromage	Chou blanc au fromage (vinaigrette) 	Salade de penne au pesto 	Macédoine mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Croq veggie tomate  Pommes rissolées 	Sauté de volaille au jus  Beignets de brocolis	Steak haché VBF sauce tomate  Blé aux petits légumes 	Chipolata sauce barbecue  Haricots verts	Dos de colin à l'oseille Riz créole
PRODUIT LAITIER	Tomme blanche	Carré ligueil	Galette St Michel	Petits suisses aux fruits	Camembert 
DESSERT	Fromage blanc sucré	Compote de pommes 	Yaourt sucré	Fruit frais 	Crème dessert 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 44 du 01 au 07 novembre 2021

## Repas Végétarien

	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
HORS D'ŒUVRE		Pizza au fromage	Champignons à la grecque	Taboulé	Coleslaw (carottes et choux rapés mayonnaise) 
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Omelette  Ratatouille 	Jambon sauce Dijonnaise  Purée de potimarron	Emincé de boeuf VBF marengo  Gratin de choux fleurs	Filet de colin meunière Frites
PRODUIT LAITIER		Petit moulé	Vache qui rit 	Bûchette de chèvre 	Brie 
DESSERT		Yaourt aromatisé 	Mousse chocolat au lait	Fruit frais 	Brownie 



### 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

0

	0	0	0	0	0
HORS D'ŒUVRE	SEM 03 LUNDI ENTREE 01	SEM 03 MARDI ENTREE 01	SEM 03 MERCREDI ENTREE 01	SEM 03 JEUDI ENTREE 01	SEM 03 VENDREDI ENTREE 01
PLAT CHAUD ET GARNITURES	SEM 03 LUNDI PP 01	SEM 03 MARDI PP 01	SEM 03 MERCREDI PP 01	SEM 03 JEUDI PP 01	SEM 03 VENDREDI PP 01
	SEM 03 LUNDI ACC 01	SEM 03 MARDI ACC 01	SEM 03 MERCREDI PACC 01	SEM 03 JEUDI ACC 01	SEM 03 VENDREDI ACC 01
PRODUIT LAITIER	SEM 03 LUNDI PL 01	SEM 03 MARDI PL 01	SEM 03 MERCREDI PL 01	SEM 03 JEUDI PL 01	SEM 03 VENDREDI PL 01
DESSERT	SEM 03 LUNDI DE 01	SEM 03 MARDI DE 01	SEM 03 MERCREDI DE 01	SEM 03 JEUDI DE 01	SEM 03 VENDREDI DE 01



### 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

0

	SAMEDI 00	SAMEDI 00	SAMEDI 00	SAMEDI 00	SAMEDI 00
HORS D'ŒUVRE	SEM 04 LUNDI ENTREE 01	SEM 04 MARDI ENTREE 01	SEM 04 MERCREDI ENTREE 01	SEM 04 JEUDI ENTREE 01	SEM 04 VENDREDI ENTREE 01
PLAT CHAUD ET GARNITURES	SEM 04 LUNDI PP 01	SEM 04 MARDI PP 01	SEM 04 MERCREDI PP 01	SEM 04 JEUDI PP 01	SEM 04 VENDREDI PP 01
	SEM 04 LUNDI ACC 01	SEM 04 MARDI ACC 01	SEM 04 MERCREDI PACC 01	SEM 04 JEUDI ACC 01	SEM 04 VENDREDI ACC 01
PRODUIT LAITIER	SEM 04 LUNDI PL 01	SEM 04 MARDI PL 01	SEM 04 MERCREDI PL 01	SEM 04 JEUDI PL 01	SEM 04 VENDREDI PL 01
DESSERT	SEM 04 LUNDI DE 01	SEM 04 MARDI DE 01	SEM 04 MERCREDI DE 01	SEM 04 JEUDI DE 01	SEM 04 VENDREDI DE 01



#### 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 !**