



Repas Végétarien

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
HORS D'ŒUVRE	Céleri remoulade (mayonnaise)	Salami cornichons	Haricots verts, dés de fromage vinaigrette	Bâtonnets de carottes sauce bulgare	Salade de riz aux légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Billes de soja sauce barbecue Semoule	Escalope de volaille au jus Brocolis béchamel	Dos de Colin à la crème Pennes	Assiette Kebab (pommes rissolées, tomates, oignons) PC Salade verte	Curry de poisson à l'indienne Mijoté de Petits pois
PRODUIT LAITIER	Vache picon	Emmental	Fripon	Gouda	Camembert
DESSERT	Yaourt sucré	Fruit frais	Liégeois chocolat	Chou à la vanille	Fruit frais

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

Viande de bœuf, de porc et de volaille française

Produits BIO



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Repas Végétarien



Label Rouge



Poisson MSC: Pêche durable

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

Repas Végétarien									
	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23				
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Saucisson ail cornichons	Salade de pennes au pesto	Tomates vinaigrette				
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu de dinde	Brandade de poisson PC	Emincé de volaille sauce tomate	Sauté de porc aux p'tits oignons	Colombo de lentilles				
	Haricots beurre	Salade verte	Epinards à la crème	Gratin de Courgette	Riz créole				
PRODUIT LAITIER	Madeleine	Brie	Chanteneige	Petit suisse sucré	Coulommiers				
DESSERT	Crème dessert chocolat	Fruit frais	Compote de pêche	Fruit frais	Clafoutis				
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison Viande de bœuf, de porc et de volaille française Produits BIO Pâtisserie élaborée dans notre cuisine Repas Végétarien Label Rouge Poisson MSC: pêche durable					LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !				



MENU

Semaine 39 du 26 septembre au 02 octobre 2022

Repas Végétarien

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette	Crêpe au fromage	Radis sauce Bulgare (Fromage blanc)	Salade de blé aux p'tits légumes	Céleri vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse Haricots blancs à la tomate	Marmite de poisson sauce crème Choux fleurs persillés	Steak haché VBF sauce forestière Coquillettes	Roti de dinde sauce vallée d'Auge Mijoté de Petits pois	Tartiflette champignons fromage PC Salade verte
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre	Croc'lait	Emmental râpé	Petit cotentin	Carré ligueil
DESSERT	Fruit frais	Mousse au chocolat	Cocktail de fruits	Beignet aux pommes	Fruit frais

Produit de saison

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



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Produits BIO



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC: pêche durable

Repas Végétarien



Label Rouge



LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !



MENU

Semaine 40 du 03 au 09 octobre 2022

Repas Végétarien

	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENREDI 07
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Salade de pommes de terre au pesto	Friand au fromage	Tomates vinaigrette	Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chili con carne (égrainé de bœuf VBF) Riz créole	Nugget's de blé Ratatouille	Sauté de volaille au paprika Risotto de céleri	Palette de porc à la diable Lentilles	Gratiné de poisson à la provençale Salsifis à la tomate
PRODUIT LAITIER	Brie	Gouda	Galette St Michel	Camembert	Chantailou
DESSERT	Fruit frais	Yaourt aromatisé	Crème dessert vanille	Fruit frais	Gâteau aux pommes

Produit de saison

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



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Produits BIO



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC: Pêche durable



Repas Végétarien



Label Rouge

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