

Semaine 40 du 30 septembre au 06 octobre 2019





LUNDI 30	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
 Betteraves vinaigrette	 Salade de blé aux petits légumes vinaigrette	 Tomate vinaigrette	 Concombre bulgare	Mousse de foie et cornichons
Salade de haricots verts, œuf dur, dés d'emmental vinaigrette	Friand au fromage		Carottes râpées vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichons
Saucisse Knack	Médaille de volaille sauce paprika	Cordon bleu	Tomate farcie bœuf VBF	Blanquette de poisson
Haricots blancs à la tomate	Petits pois au jus	Boullgour aux champignons	  Riz brun/riz blanc	Jeunes carottes à l'ail
Fromage ail et fines herbes	Galettes bretonnes	Mimolette	Carré Liguëil	 Brie
 Fruit frais	Fromage blanc sucré	Cocktail de fruits	 Fruit frais	Cake aux pépites de chocolat maison
Compote de fruits	Liégeois vanille		Compote de fruits	Gaufre et coulis de fruits rouges

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO

	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Fécules
	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 41 du 07 au 13 octobre 2019



LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
Carottes râpées vinaigrette aux agrumes	Salade de pâtes, dés de volaille, ananas, mayonnaise exotique	Pizza	Taboulé aux raisins	Concombre sauce à la turque (fromage blanc, menthe, citron)
Poireaux vinaigrette	Salade de riz, tomates, poivrons vinaigrette ciboulette		Salade de pommes de terre, œuf dur, tomate vinaigrette	Salade coleslaw (carottes et choux râpés mayonnaise)
Aiguillette de poulet sauce sucrée salée	Nuggets de blé sauce tomate à la menthe	Bœuf braisé VBF sauce marocaine	Saucisse de Toulouse	Crumble de poisson aux épices
Pommes rissolées	Purée de brocolis	Poêlée de légumes méridionale	Céleri façon risotto	Ratatouille
Camembert	Madeleine	Fromage du terroir	Vache Picon	1 Petit Suisse sucré
Compote de fruits	Lait + sirop au cassis	Yaourt nature sucré	Fruit frais	Gâteau chocolat courgettes maison
Fruit frais	Mousse chocolat au lait		Ananas au sirop	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 42 du 14 au 20 octobre 2019

Repas végétarien





LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
 Céleri rémoulade	 Salade de pommes de terre, tomates et dés de fromage vinaigrette	 Betteraves vinaigrette	 Carottes râpées au cumin	Terrine de campagne et cornichons
Tomate vinaigrette	Salade de blé, œuf dur mayonnaise		Courgettes râpées vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Rôti de porc sauce moutarde	Cordon bleu	Riz, brunoise de légumes et lentilles PC	Couscous (Viande + légumes)	Hâché de thon sauce tomate
Flageolets au jus	Haricots verts	///	 Semoule de couscous	 Chou fleur persillé
 Camembert	Emmental	1 Petit Suisse sucré	Chèvre	Fromage ail et fines herbes
Fromage blanc sucré	 Fruit frais	Compote de fruits	Flan nappé caramel	Beignet chocolat
Yaourt velouté aux fruits	Compote de fruits		Yaourt nature sucré	Pêche au sirop

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

