
















Semaine 40 du 28 septembre au 04 octobre 2020

Repas végétarien

LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 01	VENDREDI 02
Betteraves vinaigrette 	Pizza au fromage	 Tomates vinaigrette	 Carottes râpées vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise
Chou rouge vinaigrette			Haricots verts, emmental vinaigrette	Mortadelle et cornichons
Saucisse de Toulouse grillée	Rôti de dinde à la crème	Fondant de bœuf VBF sauce tomate	Chili Sin carné au haricots rouges	Colin à la crème de curry
Haricots blancs à la tomate	 Gratin de choux fleurs	 Purée de pommes de terre	Riz créole 	Risotto de céleri
Rondelé	Madeleine	Brie 	Carré ligueil	Emmental 
 Fruit frais	Yaourt aromatisé 	Cocktail de fruits	 Fruit frais	Gâteau aux courgettes et chocolat maison
Compote pommes abricots	Mousse chocolat noir		Pêche au sirop	

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PC : Plat Complet

	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculets
	Produits laitiers














 **PRODUITS BIO**



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





Semaine 41 du 05 octobre au 11 octobre

Repas végétarien

LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
Tomates vinaigrette 	Pommes de terre façon piémontaise	Salade de penne au pesto 	Céleri vinaigrette 	Saucisson ail
Rapé de courgettes vinaigrette	Friand au fromage		Chou blanc vinaigrette	Pâté de campagne
Rôti de porc à la moutarde 	Nugget's de blé	Sauté de volaille au paprika	Couscous 	Marmite de poisson
Pommes rissolées	Epinards à la crème	Haricots verts	Semoule et légumes couscous 	Beignets de brocolis
Camembert 	Bûchette de chèvre	Petit suisse sucré	Vache qui rit	Edam 
Flan nappé caramel 	Fruit frais 	Fruit frais 	Yaourt sucré	Fromage blanc sucré
Yaourt aromatisé	Compote pomme fraise		Crème dessert vanille	Novly caramel

Le Chef et son Equipe vous souhaitent **BON APPETIT**

PC : Plat Complet

	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	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 42 du 12 au 18 octobre 2020

Semaine du Goût !



Repas végétarien

LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
Carottes râpées vinaigrette à l'ananas	Tomates mozzarella et pesto	Céleri vinaigrette aux pommes	Taboulé de choux fleurs	Rillettes cornichons
Brocolis crème de curry	Betteraves vinaigrette		Croissillon au fromage	Salami
Rôti de porc sauce au miel	Aiguillettes de blé et carottes panées	Coquillettes Carbonara (volaille)	Sauté de veau aux oignons	Pepites de poisson aux 3 céréales
Riz créole	Haricots blancs à la tomate	//	Printanière de légumes	Patatouille
Emmental	Brie	Galette St Michel	Chèvre	Camembert
Compote de pommes fraise	Fruit frais	Yaourt aromatisé	Eclair vanille	Fruit frais
Fruit frais	Abricots au sirop			Cocktail de fruits

Le Chef et son Equipe vous souhaitent **BON APPETIT**

PC : Plat Complet



- Fruits et légumes verts
- Viandes / Poissons / Oeufs
- Féculents
- 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.