

## Semaine du 30 au 03 septembre 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
JEUDI	Haricots verts vinaigrette	raviolis pur bœuf	salade verte	emmental râpé	Donuts
VENDREDI	Œuf dur mayonnaise	Poisson blanc meunière	Ratatouille et pommes vapeur	Bûchette au lait mélangé	Liégeois au chocolat

## Semaine du 06 au 10 septembre 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Carottes râpées locales vinaigrette	Sauté de porc sauce aux olives	Riz de Camargue pilaf	Chantailou ail et fines herbes local	compote de pommes
MARDI	Betteraves bio aux pommes vinaigrette	Bolognaise végétarienne	Coquillettes bio	Saint-Paulin	Melon
JEUDI	Concombre vinaigrette	Haut de cuisse de poulet rôti au jus	Boulgour	Edam bio	Cake aux pépites de chocolat du chef
VENDREDI	Tartinade de thon et pain de mie !	Marmite de la mer !	Frites !	Crème anglaise !	île flottante !

\* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



## Semaine du 13 au 17 septembre 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade iceberg, vinaigrette à l'ail	Sauté de bœuf local sauce paprika	Purée de pommes de terre	Carré ligueil	Crème dessert pralinée
MARDI	Radis et beurre	File tde colin sauce tomatée	Riz de Camargue pilaf	Gouda	Prunes
JEUDI	Brocolis vinaigrette	Gratin de torsades bio aux légumes d'été	(plat complet)	Petit suisse fruité local	Banane bio
VENDREDI	Melon	Cordon bleu de dinde et ketchup	Petits pois bio	Vache qui rit bio	Mousse au chocolat au lait

## Semaine du 20 au 24 septembre 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Crêpe au fromage	Boules d'agneau au thym	Haricots verts persillés bio	Yaourt aromatisé	Coccktail de fruits
MARDI	Chou blanc local vinaigrette	Carottes et pois chiches bio à l'orientale	Semoule bio	Camembert bio	Liégeois vanille
JEUDI	Taboulé à la semoule bio	Lasagnes bolognaise au bœuf	Salade verte	Massdam bio	Raisin
VENDREDI	Pastèque	Poisson blanc meunière	Courgettes à la tomate	Fromage blanc local aux fruits	Biscuit au spéculoos

\* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptible de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



## Semaine du 27 au 01 octobre 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Radis roses et beurre	Paupiette de veau sauce moutarde	Pommes sautées	Vache qui rit bio	Pomme
MARDI	Rosette et cornichons	Rôti de dinde au jus	Duo de panais et carottes	Brie	Raisin
JEUDI	Pâtes tricolores vinaigrette	Parmentier de lentilles bio à la tomate	(plat complet)	Cantal AOP	Compote de pommes bio maison et crème de marrons
VENDREDI	Betteraves bio vinaigrette	Poisson et riz bio façon paëlla	(plat complet)	Yaourt sucré local	Prunes

## Semaine du 04 au 08 octobre 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade maïs, tomate et poivrons vinaigrette	Chipolatas rôties locales	Haricots verts bio persillés	Suisse aux fruits local	Poire
MARDI	Tomates vinaigrette au basilic	Chili sin carne	Riz de Camargue pilaf	Fromage blanc local au coulis de fruits rouges	Galette bretonne bio
JEUDI	Macédoine sauce au fromage blanc	Jambon blanc label rouge	Torsades bio	Chantailou local	Kiwi
VENDREDI	Carottes râpées locales vinaigrette	Sauté de boeuf local sauce basquaise	Semoule bio	Saint-Nectaire AOP	Gâteau du chef à la crème

\* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptible de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



## Semaine du 11 au 15 octobre 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Haricots verts bio vinaigrette	Aiguillettes de poulet sauce à l'estragon	Carottes locales persillées	Petit suisse fruité local	Mousse au chocolat
MARDI	Crêpe au fromage	Gratin de courgettes et aubergines à la mozzarella	(plat complet)	Yaourt nature sucré local	Banane bio
JEUDI	Salade verte et tomates !	Steak haché / ketchup / pain burger !	Chips !	Emmental bio !	Fromage blanc sucré local !
VENDREDI	Betteraves bio vinaigrette	Lardons de porc façon carbonara	Coquillettes bio	Vache qui rit bio	Pomme

## Semaine du 18 au 22 octobre 2021

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Velouté de potiron	filet de colin sauce aux aromates	semoule bio	yaourt aromatisé	poire
MARDI	macédoine de légumes vinaigrette	hachis parmentier de bœuf	salade verte	cantal AOP	kiwi
JEUDI	Carottes râpées locales vinaigrette à la ciboulette	omelette au fromage	torsades bio	(fromage dans le plat)	flan nappé caramel
VENDREDI	concombre vinaigrette	poisson pané 100 % filet	riz de camargue pilaf	chantailou local	tarte au fromage blanc du chef

\* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptible de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Repas à thème

Produit biologique



Produit local





	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI	Velouté de potiron	Filet de colin sauce aux aromates	Semoule bio	Yaourt aromatisé	Poire
JEUDI	Macédoine de légumes vinaigrette	Hachis parmentier de bœuf	Salade verte	Cantal AOP	Kiwi
VENDREDI	Carottes râpées local, vinaigrette à la ciboulette	Omelette au fromage	Torsades bio	(fromage dans le plat)	Flan nappé caramel

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI					
MARDI					
JEUDI					
VENDREDI					

\* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptible de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



