

Au menu dans votre restaurant



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1er septembre au 4 septembre	 Salade pastèque, concombre, feta  Boulettes boeuf pomme de terre noisette / Sorbet	 Salade de jiz  Rôti de porc aux pommes Carottes Fromage / Fruit de saison		 Œuf dur mayonnaise Tarte fine tomate emmental Salade verte / Fruit de saison	 Salade de boudgour, tomate, pois chiches, concombre Colin à l'aneth Brocolis rôtis à l'ail et au citron Yourt / Fruit de saison
	 Carottes râpées  Filet de poulet à la provençale [sauce tomate, olives] Polenta à la crème / Compote de fruits	 RENTREE VITAMINEE		 Tomate vinaigrette Steak haché Haricots blancs aux carottes Fromage / Fruit de saison	 Omelette basque [poivrons, piment, tomate] Semoule Fromage blanc Salade de fruit
	 Laitue, tomate, edam Tomate farcie Riz pilaf / Crème dessert vanille	 Céleri râpé au fromage blanc Pizza au fromage Salade verte / Fruit de saison		 Frisée aux lardons sauce yaourt Daube de boeuf provençale Poêlée de penne et légumes (Courgettes, carottes, tomate, petit pois) / Quatre quart	 Salade chou blanc, emmental, croustons Lieu noir Carottes / Semoule au lait
Semaine du 14 septembre au 18 septembre	 Chili con carne [légué de boeuf, haricots rouges, maïs, épices] Riz Fromage Fruit de saison	 Tarte aux 3 fromages Colin à la bordelaise Epinards / Salade de fruits frais		 Betteraves Jambon braisé Pâtes Fromage / Fruit de saison	 Taboulé Œuf poché Petits pois / Yaourt aux fruits
	 Potage de légumes au kiri Filet de hoki Haricots verts / Eclair au chocolat	 Paupiette de volaille sauce champignons Riz aux petits légumes Fromage blanc Fruit de saison		 Concombre sauce estragon Paleron de boeuf aux oignons Carottes Fromage / Fruit de saison	 Salade, surimi, fromage, Sauté de dinde Lentilles cuisinées aux légumes / Fruit de saison

Légende :

Label Rouge

Produit BIO

Appellation d'origine contrôlée

Pêche durable MSC

Vianades d'origine France

Haute valeur environnementale

Le pain provient de votre boulanger

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

Au menu dans votre restaurant



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine du 5 octobre au 9 octobre	 Betterave vinaigrette  Sauté de Porc fermier bio  Poêlée campagnarde [haricots verts, pommes de terre, carottes] /  Faiselle coulis de fruits			 Carottes râpées emmental  Onelette aux pommes de terre  Salade verte  Fromage /  Fruit de saison	 Concombre au <u>fromage blanc</u> Dos de colin Duo patate douce et potiron /	Vendredi
Semaine du 12 octobre au 16 octobre	 Coleslow  Poulet au curcuma  Riz  Fromage /	Rillettes  Lieu noir  Purée de carottes au cumin / Fromage frais aux fruits	Mercredi	 Bâtonnets de concombres sauce au <u>yaourt</u> Boeuf au paprika  Choux fleurs / Crème dessert chocolat	 Emincé de Dinde Semoule  Petit suisse Salade d'orange à la cannelle	Vendredi
Semaine du 19 octobre au 23 octobre - Vacances scolaires -	 Frisée fromage lardons  Daube de bœuf à la provençale  Flageolets aux <u>carottes</u> /  Fruit de saison	 Jambon béchamel  Riz Fromage  Fruit de saison	Mercredi	 Salade de choux rouges Lasagnes au saumon  Salade verte /  Faiselle coulis de fruits rouges	 Velouté de patate douce Œuf poché Petits pois Yaourt /	Vendredi
Semaine du 26 octobre au 30 octobre - Vacances scolaires -	 Macédoine sauce <u>yaourt</u>  Hachis parmentier de bœuf Salade verte /  Fruit de saison	Toast au canembert  Filet de hoki Epinards / Cake marbré	Mercredi	 Carottes râpées sauce yaourt Boulettes de pois chiches sauce fromage blanc  Semoule / Crème dessert	 Friand au fromage Rôti de porc Beignets de légumes /  Compote de fruits	Vendredi

Légende :

Label Rouge
 Produit BIO
 Appellation d'origine contrôlée

Pêche durable MSC
 Viandes d'origine France
 Haute valeur environnementale

Le pain provient de votre boulanger
 Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis