



lundi 20 septembre 2021

SALADE DE COURGETTES "LOCALES" 

CORDON BLEU

POMMES DE TERRE SAUTÉES

BABYBEL

COMPOTE

mardi 21 septembre 2021

PIZZA AUX FROMAGES

PÂTES AUX LÉGUMES

FROMAGE BLANC "LOCAL" 

FRUIT DE SAISON "LOCAL" 

jeudi 23 septembre 2021

SALADE COMPOSÉE

SAUTÉ DE BOEUF "Local" MOUTARDE, CORNICHONS 

POMMES DE TERRE CAROTTES

CANTAL AOP 

POIRES POCHÉES AU CARAMBAR ET GANACHE
CHOCOLAT BLANC


Bon pour moi, bon pour ma planète

vendredi 24 septembre 2021

SALADE DE BLÉ À LA TOMATE



FILET DE SAUMON ET SAUCE CITRON

FONDUE D'AUBERGINE "LOCALE" 

BRIE

FRUIT DE SAISON

Retrouvez la recette du mois sur votre
Soyons Complice

Nos préparations culinaires sont **cuisinées** sur place  avec une majorité de produits frais 





Repas africain

lundi 27 septembre 2021

SOUPE DE LENTILLES AUX ÉPICES

MAFFE DE POULET "Local" AUX LÉGUMES 

BRIE

CRÈME COCO ET PATATES DOUCES

mardi 28 septembre 2021

PASTÈQUE

SAUTÉ DE BOEUF PROVENCAL

COQUILLETES

SAINT NECTAIRE AOP 

CRÈME AU CHOCOLAT

jeudi 30 septembre 2021

TABOULÉ AUX LÉGUMES

TORTILLA AUX POMMES DE TERRE

CANTAL AOP 

SALADE DE FRUITS FRAIS

vendredi 1 octobre 2021

TOMATE "Locale" VINAIGRE BALSAMIQUE 



FILET DE POISSON FRAIS AUX HERBES

RATATOUILLE

BRIE

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

Retrouvez la recette du mois sur votre
Soyons Complice

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place  avec une majorité de produits frais 





lundi 4 octobre 2021

SALADE VERTE AUX NOIX

GRATIN DE CHOUX FLEURS SAUCE MORNAV

RIZ JAUNE

SAINT NECTAIRE AOP

LIÉGEOIS VANILLE



mardi 5 octobre 2021

SALADE DE COLESLAW

BURGER

SALADE VERTE

CHÈVRE

APPLE PIE

jeudi 7 octobre 2021

FLAMMEKUECHE

NAVARIN DE VEAU

POMMES DE TERRE AU FOUR

PETIT SUISSE

FRUIT DE SAISON

vendredi 8 octobre 2021

CONCOMBRES VINAIGRETTE



BEIGNET DE CALAMARS

COURGETTES À L'AIL

EMMENTAL

COMPOTE

Retrouvez la recette du mois sur votre
Soyons Complice

Nos préparations culinaires sont **cuisinées** sur place  avec une majorité de produits frais 





lundi 11 octobre 2021

SALADE DE PAMPLEMOUSSE

CHOUCROUTE

CHOUX BLANCS

FROMAGE À TARTINER

POMME CUITE

mardi 12 octobre 2021

TOMATES MIMOSA

PIZZA AUX TROIS FROMAGES

FONDUE DE POIREAUX

YAOURT NATURE

CRÈME AU CHOCOLAT NOISETTE

Repas Breton

jeudi 14 octobre 2021

SARDINES AU BEURRE

POULET À LA BRETONNE



CHOUX FLEURS

PORT SALUT

FAR BRETON

vendredi 15 octobre 2021

CAROTTES JUS D'ORANGE



FILET DE POISSON FRAIS SAUCE DIEPPOISE

PURÉE DE POTIRON

SAINT NECTAIRE AOP

ROULÉ À LA CONFITURE

Toute l'équipe vous souhaite un
bon Appétit

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place  avec une majorité de produits frais 





lundi 18 octobre 2021

SALADE D'AVOCAT ET MAÏS

CHIPOLATAS "Locale" 

CAROTTES ET CÉLERIS SAUTÉS

BLEU D'Auvergne

SEMOULE AU LAIT CARAMEL AU BEURRE SALÉ

mardi 19 octobre 2021

BETTERAVES BIO EN DÉS 

SAUTÉ DE BOEUF BIO AUX OIGNONS 

GRATIN DAUPHINOIS (Pommes de terre BIO) 

CAMEMBERT BIO 

SALADE DE FRUITS FRAIS BIO 

jeudi 21 octobre 2021

CÉLERI RÉMOULADE

POULET AUX NOIX, MIEL ET MOUTARDE

BUTTERNUT RÔTIES

CANTAL AOP 

CRÈME AUX OEUFS

Cocoon & Cooking
Bon pour moi, bon pour ma planète.

vendredi 22 octobre 2021

PÂTÉ DE CAMPAGNE


DOS DE CABILLAUD BEURRE BLANC

HARICOTS VERTS SAUTÉS

FROMAGE BLANC

FRUIT DE SAISON

Toute l'équipe vous souhaite un
bon Appétit

Nos préparations culinaires sont **cuisinées** sur place  avec une majorité de produits frais 