



MENU

Semaine 39 du 26 septembre au 02 octobre 2022

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette  	Crêpe au fromage	Radis sauce Bulgare (Fromage blanc) 	Salade de blé aux p'tits légumes 	Céleri vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse  Haricots blancs à la tomate	Marmite de poisson sauce crème  Choux fleurs persillés	Steak haché VBF sauce forestière  Coquillettes 	Roti de dinde sauce vallée d'Auge  Mijoté de Petits pois 	Tartiflette PC Salade verte
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre 	Croc'lait 		Petit cotentin	Carré ligueil
DESSERT	Fruit frais  	Mousse au chocolat	Cocktail de fruits	Beignet aux pommes	Fruit frais  



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



HVE: Haute valeur environnementale



Produits BIO



Label Rouge

Nous proposons un fromage dans la semaine











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

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !



MENU

Semaine 40 du 03 au 09 octobre 2022

	LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Salade de pommes de terre au pesto 	Friand au fromage	Tomates vinaigrette 	Taboulé 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chili con carne (égrainé de bœuf VBF)  Riz créole  	Nugget's de volaille Ratatouille	Sauté de volaille au paprika  Risotto de céleri	Palette de porc à la diable  Lentilles	Gratiné de poisson à la provençale  Salsifis à la tomate
PRODUIT LAITIER	Brie	Gouda		Camembert 	Chantailou
DESSERT	Yaourt aromatisé 	Fruit frais 	Crème dessert vanille 	Fruit frais 	Gâteau aux pommes 



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



HVE: Haute valeur environnementale



Produits BIO



Label Rouge

Nous proposons un fromage dans la semaine

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

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**



MENU

SEMAINE DU GOÛT

À LA DÉCOUVERTE DE NOS RÉGIONS
OCTOBRE



Semaine 41 du 10 au 16 octobre 2022

Repas Végétarien

	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
HORS D'ŒUVRE	Betterave à la chicorée 	Mortadelle	Brocolis à la parisienne 	Crêpe au fromage	Salade de carottes, pois chiches, cumin, vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Carbonade de bœuf VBF  Carottes persillées 	Poisson sauce crème  Choucroute et pommes vapeur	Jambon blanc  Purée de pommes de terre 	Mijotée de légumes crémeuse à la saucisse PC  (Plat Complet)	Farfalles, légumes du soleil et mozzarella PC  (Plat Complet) 
PRODUIT LAITIER	Carré ligueil	Croc'lait 		Emmental 	Bûchette de chèvre 
DESSERT	Gaufre au sucre	Fruit frais  	Compote de pommes 	Far breton aux pruneaux 	Fruit frais  



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



HVE: Haute valeur environnementale



Produits BIO



Label Rouge

Nous proposons un fromage dans la semaine

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

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !



	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
HORS D'ŒUVRE	Tomates vinaigrette 	Oeuf dur mayonnaise	Salade de penne au pesto 	Céleri rémoulade (mayonnaise)  	Salade de riz mexicaine 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc à l'estragon   Frites	Rôti de dinde sauce fromagère  Epinards à la crème	Normandin de veau sauce barbecue Brocolis béchamel	Hachis parmentier de bœuf VBF PC  Salade verte	Beignets au calamar sauce tartare  Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Chanteneige 	Camembert 		Sablé de Retz	Saint Bricet
DESSERT	Fruit frais  	Yaourt sucré 	Fruit frais  	Liégeois chocolat	Compote de pommes fraise

**Produit de saison**

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

**Pâtisserie élaborée dans notre cuisine****Poisson MSC: Pêche durable****Viande de bœuf, de porc et de volaille française****Repas Végétarien****HVE: Haute valeur environnementale****Produits BIO****Label Rouge**

Nous proposons un fromage dans la semaine

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

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**