





MENU

Semaine 35 du 30 août au 05 septembre 2021



	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
HORS D'ŒUVRE				Tomates vinaigrette  	Taboulé 
PLAT CHAUD ET GARNITURES				Hachis Parmentier VBF PC  Salade verte	Gratiné de poisson au fromage Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER				Madeleine 	Petit suisse sucré
DESSERT				Crème dessert vanille	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



Produit Local:

Nos pommes, poires et prunes sont issues de producteurs locaux



Produits BIO



Label Rouge

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



MENU

Semaine 36 du 06 au 12 septembre 2021



Repas Végétarien

	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage		Carottes râpées vinaigrette à l'orange  	Salade de pommes de terre tomates oeufs mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de boeuf VBF au paprika   Blé aux petits légumes	Poisson pané Epinards à la crème		Sauté de volaille Paëlla  Riz paëlla	Billes de soja au jus  Ratatouille 
PRODUIT LAITIER	Camembert	Chanteneige		Jus d'orange	Bûchette de chèvre 
DESSERT	Yaourt sucré	Fruit frais  		Cuajada (Flan) 	Compote de pomme banane 



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



Produit Local:

Nos pommes, poires et prunes sont issues de producteurs locaux



Produits BIO



Label Rouge

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



MENU

Semaine 37 du 13 au 19 septembre 2021

Repas Végétarien

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
HORS D'ŒUVRE	Céleri vinaigrette 	Taboulé 		Salade de penne au pesto 	Tomates basilic vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse grillée  Lentilles au jus	Omelette  Jardinière de légumes 		Emincé de volaille vallée d'auge  Gratin de choux fleurs 	Brandade de poisson PC  Salade verte
PRODUIT LAITIER	Brie 	Petit suisse aromatisé aux fruits		Emmental 	Vache qui rit 
DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit frais  		Fruit frais 	Chou à la vanille



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



Produit Local:

Nos pommes, poires et prunes sont issues de producteurs locaux











Produits BIO



Label Rouge

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

Repas Végétarien

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Saucisson ail cornichons		Radis sauce Bulgare (fromage blanc) 	Salade de blé aux p'tits légumes 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché VBF sauce barbecue   Pommes vapeur	Escalope de volaille à la crème  Courgettes provençale		Gratin de pâtes aux légumes et tomate PC  // 	Beignets de calamar sauce tartare Carottes aux épices
PRODUIT LAITIER	Camembert	Croc'lait 		Bûchette de chèvre 	Petit moulé
DESSERT	Yaourt aromatisé 	Fruit frais 		Eclair au chocolat	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****Produit Local:**

Nos pommes, poires et prunes sont issue de producteurs locaux

**Produits BIO****Label Rouge**

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