





# MENU

Semaine 39 du 27 septembre au 03 octobre 2021

## Repas Végétarien

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 01
HORS D'ŒUVRE	Oeuf dur mayonnaise	Haricots verts emmental vinaigrette		Tomates vinaigrette  	Salade de pommes de terre tomates oeufs mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Dos de Colin à la crème de curry  Julienne de légumes	Sauté de boeuf VBF à l'estragon  Frites		Chili végétarien aux haricots rouges  Riz créole  	Roti de dinde forestière  Brocolis béchamel 
PRODUIT LAITIER	Rondelé	Brie		Carré ligueil	Madeleine 
DESSERT	Compote de pommes 	Fruit frais  		Fruit frais  	Yaourt sucré 



### 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



### HVE: Haute Valeur Environnementale

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

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



# MENU

Semaine 40 du 04 au 10 octobre 2021

## Repas Végétarien

	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade (mayonnaise) 		Carottes râpées vinaigrette à l'orange 	Salade de riz aux légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la tomate  Salsifis à la tomate	Hachis parmentier de lentilles PC  // 		Billes de bœuf VBF sauce tex mex  Semoule 	Nugget's de poisson Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Croc'lait	Emmental 		Bûchette de chèvre	Camembert 
DESSERT	Fruit frais 	Flan nappé caramel		Yaourt aromatisé	Gateau au yaourt 



### 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 41 du 11 au 17 octobre 2021

## Repas Végétarien

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette à la mangue 	Tomates au gingembre  		Choux fleurs curcuma vinaigrette	Accras de morue
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille sauce pain d'épices  Pommes vapeur 	Tarte aux légumes PC  // 		Rougail saucisse  Riz créole 	Blanquette de poisson à la vanille  Carottes aux épices 
PRODUIT LAITIER	Emmental	Palmier		Gouda	Carré ligueil
DESSERT	Fruit frais 	Mousse chocolat noir		Compote de pommes banane 	Gâteau mangue chocolat 



### 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 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre tomates oeufs mayonnaise	Salade suisse (salade verte, emmental vinaigrette)		Salami cornichons	Radis sauce Bulgare
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc à l'estragon  Gratin de choux fleurs	Nugget's de blé Flageolets		Filet de colin meunière Ratatouille	Coquillettes carbonara PC  //
PRODUIT LAITIER	Brie	Bûchette de chèvre		Chantailou	Saint paulin
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais 		Fruit frais 	Liégeois 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 issue de producteurs locaux



### Produits BIO



### Label Rouge

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