Menus du 2 au 27 septembre 2019

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
Salade verte/ Carottes râpées	Salade de pommes de terre/ Salade de pois chiches	Crêpe fromage	Pastèque/ Melon	Salade de pâtes bio/ Salade de riz bio
Raviolis	Haut de cuisse de poulet	Steak haché	Sauté de porc au cumin	Filet de colin meunière
(plat complet)	Petits pois/carottes	Gratin de courgettes	Semoule bio	Duo d'haricots
Carré fondu/ Bûche de chèvre	Saint Paulin bio/ Emmental bio	Petit suisse sucré	Tomme blanche/ Mimolette	Yaourt sucré artisanal / Petit suisse sucré
Compote bio Δ	Liégeois au chocolat/ Mousse au chocolat	Fruit de saison	Flan vanille/ Fromage blanc arômatisé	Fruit de saison Δ

Menus visés et adaptés par la diététicienne

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
Coleslaw / Salade d'endives	Salade de lentilles / Taboulé	Salade de radis	Melon/ Salade de tomates	Pizza / Pâté de campagne + cornichon
Sauté de bœuf aux poivrons	Saucisse fraiche	Rôti de dinde sauce tomate	Brandade de poisson	Omelette au fromage
Riz bio	Carottes bio Vichy	Pâtes bio + râpé	(plat complet)	Ratatouille
Fraidou/ Saint Morêt	Camembert/ Samos	Mimolette	Gouda bio/ Edam bio	Carré frais/ Brie
Fruit de saison Δ	Crème au caramel/ Crème vanille	Liégeois au caramel	Yaourt arômatisé/ Fromage blanc sucré	Fruit de saison bio Δ

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
Taboulé (semoule bio) / Salade de riz bio	Salade de tomates/ Celeri remoulade	Betteraves vinaigrette	Salade verte/ Carottes râpées	Rosette/ Rilettes
Aiguillettes de poulet	Steak haché	Sauté de porc au caramel	Quiche au fromage	Filet de colin
Poelée de légumes	Potatoes	Riz bio	(plat complet)	Gratin de courgettes
Bûche de chèvre/ Cantadou	Tomme noire/ Mimolette	Chanteneige	Yaourt sucré artisanal Fromage blanc sucré	Edam bio/ Camembert bio
Fruit de saison Δ	Compote bio Δ	Fruit de saison	Fruit de saison bio Δ	Eclair au chocolat

Produits régionaux

Produits BIO

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
Friand au fromage Saucisson sec	Salade de riz bio / Salade de pâtes bio	Salade de blé	Concombre vinaigrette/ Salade d'endives	Melon/ Salade de chou-rouge
Jambon braisé	Nugget's de poisson	Haut de cuisse de poulet	Sauté de bœuf aux olives	Pâtes bio Carbonara
Purée de carottes bio	Gratin d'épinards	Haricots verts bio	Pommes vapeur	(plat complet)
Cantadou/ Rondelé	Brie / Kiri	Cantal	Mimolette/ Cantal	Fondu carré/ Bûche de chèvre
Fruit de saison Δ	Mousse au chocolat/ Liégeois au chocolat	Flan vanille	Compote bio Δ	Fruit de saison bio Δ

Menus du 30 septembre au 18 octobre 2019

Rencontres du goût 2019

lundi 30 septembre	mardi 1er octobre	mercredi 2 octobre	jeudi 3 octobre	vendredi 4 octobre
Betteraves bio vinaigrette / Poireaux bio vinaigrette	Carottes râpées / Salade de tomates	Salade verte	Tarte aux légumes du soleil	Salade de pâtes bio/ Salade de lentilles bio
Sauté de dinde au paprika	Boules d'agneau à la menthe	Croque-Monsieur (plat complet)	Roti de porc sauce dijonnaise	Calamars à la romaine
Purée de pommes de terre	Semoule bio	(plat complet)	Haricots verts bio persillés	Gratin de courgettes
Saint Nectaire/ Saint Paulin	Tartare/ Chantaillou	Fromage blanc sucré	Coulommiers/ Kiri	Petit suisse sucré/ Yaourt arômatisé
Fruit de saison Δ	Flan au caramel/ Liégeois vanille	Compote bio	Beignet au chocolat	Fruit de saison Δ

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

lundi 7 octobre	mardi 8 octobre	mercredi 9 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
Salade de radis/ Salade de chou-blanc	Mousse de foie/ Rosette	Salade de pommes de terre	Melon/ Concombre vinaigrette	Salade verte/ Coleslaw
Sauté de veau marengo	Cordon bleu	Filet de poulet sauce provençale	Sauté de porc au caramel	Quiche thon/tomate
Pâtes bio + râpé	Petits pois/Carottes	Blettes gratinées	Riz bio cantonais	(plat complet)
Emmental/ Pyrénées	Gouda bio/ Edam bio	Tartare	Yaourt aromatisé artisanal/ Petit suisse sucré	Camembert bio/ Carré frais bio
Compote Δ	Liégeois au caramel/ Crème vanille	Yaourt sucré bio	Fruit de saison Δ	Fruit de saison Δ

Produits régionaux

Produits BIO

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
Taboulé/ Salade de pois chiches	Celeri remoulade/ Salade verte	Haricots verts en vinaigrette	Pomelos + sucre/ Carottes râpées	Feuilleté croisillon champignons/ Pâté de campagne
Roti de porc au jus	Cheeseburger	Carbonade de bœuf	Filet de poisson sauce curry	Omelette au fromage
Duo de carottes et navets caramélisés	Potatoes	Riz bio	Semoule bio	Purée de potiron
Chanteneige/ Saint Moret	Saint Paulin bio/ Emmental bio	Bûche de chèvre	Brie/ Samos	Carré frais/ Rondelé
Yaourt sucré bio/ Fromage blanc bio	Fruit de saison Δ	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Fruit de saison bio Δ

Menus visés et adaptés par la diététicienne