

# Menus du 4 septembre au 20 octobre 2023

## Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisés

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K), ni soja (S)

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 4 AU 8	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE A L'ORANGE  CAPELLETTI TEX MEX SAUCE CREME  YAOURT NATURE SUCRE  NECTARINE	SALADE CAMPAGNARDE  AIGUILLETES DE POULET ROTES SAUCE PROVENCALE  COURGETTES AUX OIGNONS ET FINES HERBES  GOUDA BIO (à portionner)  PRUNES	PASTEQUE (à portionner)  SAUTE DE BOEUF (OF) SAUCE BRUNE AUX OIGNONS  SEMOULE BIO ET LEGUMES COUSCOUS  PETIT SUISSE NATURE SUCRE  COMPOTE POMME FRAISE	<b>ALLEZ LES BLEUS !!!</b>  SALADE VERTE, CROUTONS ET VINAIGRETTE  "FISH & CHIPS" (potatoes)  MAYONNAISE  CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)  ECLAIR VANILLE
DU 11 AU 15	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE A LA FRAMBOISE  FILET DE HOKI SAUCE AUX AGRUMES  BOULGHOUR BIO  FROMAGE BLANC NATURE SUCRE  PECHE BLANCHE	TOMATES VINAIGRETTE AU PESTO  SALADE DE MINI-FARFALLES, OEUF DUR, MAÏS, MIMOLETTE VINAIGRETTE CIBOULETTE  CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)  CREME CARAMEL  MELON (à portionner)	CAKE AU FROMAGE (à portionner)  ROTI DE PORC* (Label Rouge) SAUCE AU THYM  PETITS POIS ET BOUILLON  VACHE QUI RIT BIO  BANANE BIO	CONCOMBRES VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE  SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE CURRY  PUREE DE COURGETTES (dont pommes de terre)  TOMME GRISE (à portionner)  COMPOTE POMME
DU 18 AU 22	TABOULÉ ORIENTAL  PANÉ DU FROMAGER  HARICOTS VERTS BIO A L'ÉCHALOTE  BRIE EN POINTE (à portionner)  ABRICOTS	POISSON ET RIZ BIO FACON PAELLA  YAOURT AROMATISE  COMPOTE POMME PECHÉ	OEUF DUR ET MAYONNAISE  SAUTÉ DE POULET (local) SAUCE TAJINE  SEMOULE BIO  CAMEMBERT BIO (à portionner)  RAISIN	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE AU CUMIN  PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PAPRIKA  RATATOUILLE  MIMOLETTE (à portionner)  BEIGNET CHOCOLAT (FC)
DU 25 AU 29	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE  SAUTE DE BOEUF (OF) SAUCE FACON TEX-MEX  RIZ BIO  CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)  PASTEQUE (à portionner)	SALADE COLESLAW VINAIGRETTE  FILET DE COLIN SAUCE TOMATE  CHOU FLEUR BECHAMEL  COULOMMIERS (à portionner)  CRÊPES SUCRÉES	<b>ESCALE EN BRETAGNE</b>  RILLETTES DE THON  GALETTE DE SARRASIN, VOLAILLE ET CHAMPIGNONS  SALADE ICEBERG VINAIGRETTE  PETIT MOULE NATURE PAYSAN BRETON  ANNIVERSAIRE DU MOIS : FAR BRETON NATURE (à portionner)	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE  OU COEUR DE PALMER VINAIGRETTE  COQUILLETES BIO ET SAUCE NAPOLITAINNE  EMMENTAL RAPE BIO  YAOURT NATURE BRASSE SUCRÉ (local) (à portionner)  PRUNES
DU 2 AU 6	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE  SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE À LA MOUTARDE DE REIMS  BOULGHOUR BIO  BRIE EN POINTE (à portionner)  FRUIT	COURGETTES RAPÉES VINAIGRETTE  PENNES SAUCE À LA BOLOGNAISE  TOMME BLANCHE (à portionner)  FLAN CHOCOLAT	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE  PILONS DE POULET AU JUS  POMMES RISSOLÉES  CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)  COMPOTE POMME BIO (à portionner)	TABOULÉ ORIENTAL (dont semoule bio)  OMELETTE BIO  PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES  MAASDAM BIO (à portionner)  RAISIN
<b>RENCONTRES DU GOÛT : COULEURS DE SAISON</b>				
	<b>rouge</b>	<b>vert</b>	<b>orange</b>	<b>multicolore</b>
DU 9 AU 13	GASPACHO TOMATES ET FROMAGE FRAIS (à portionner)  FILET DE LIEU SAUCE NAPOLITAINE  SEMOULE BIO TOMATÉE  BABYBEL  COMPOTE POMME FRAMBOISE	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE  AIGUILLETES DE POULET SAUCE PESTO  COQUILLETES BIO PERSILLÉES  FROMAGE AIL ET FINES HERBES  KIWI BIO	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE AU CUMIN  PARMENTIER DE BUTTERNUT AU FROMAGE  MIMOLETTE (à portionner)  CREME DESSERT VANILLE	AGRÈMENTS FAJITAS : SALADE ICEBERG, TOMATE  FAJITAS AU BOEUF HACHÉ ET SAUCE TOMATE  RIZ BIO JAUNE  FROMAGE BLANC AROMATISE  GATEAU D'ANNIVERSAIRE : GATEAU MARBRÉ (à portionner)
DU 16 AU 20	CÉLÉRI RAPÉ VINAIGRETTE FACON COCKTAIL  CANNELLONI RICOTTA EPINARDS SAUCE CREME  CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)  COMPOTE POMME COING	VELOUTÉ DE POTIRON (à portionner)  FILET DE LIEU SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY  SEMOULE BIO ET POELÉE CHINOISE  CAMEMBERT BIO (à portionner)  FRUIT	RADIS NOIR VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC  BOUDIN BLANC* DE RETHEL  LENTILLONS BIO (locaux)  YAOURT NATURE BRASSE SUCRÉ (local) (à portionner)  BANANE BIO	CREPE AU FROMAGE  SAUTÉ DE POULET (local) SAUCE AU CUMIN  HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE  CANTAL AOP (à portionner)  POMME

\*Plat faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."