



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
31/08/2020	01/09/2020	02/09/2020	03/09/2020	04/09/2020
ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES
Melon jaune				
	Carottes râpées au citron			Terrine de campagne
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Boulettes d'agneau à l'aigre-douce	Quenelles natures sauce tomate		Cordon bleu de volaille	Colin d'alaska ,citron
Frites	Blé aux petits légumes		Semoule	Haricots blancs cuisinés
Poêlée campagnarde	Haricots beurre		Courgettes sautées au thym	Carottes vichy
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
	Yaourt nature sucre		Fromage comme l'emmental	
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
Dessert de pommes et bananes (compote)			Pomme bicolore	Creme dessert liegeois chocolat

LEGENDE



Fruit ou légume frais



Plat végétarien



Produit local



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI 07/09/2020	MARDI 08/09/2020	MERCREDI 09/09/2020	JEUDI 10/09/2020	VENDREDI 11/09/2020
ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES Concombre au fromage blanc
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Filet de lieu noir sauce ciboulette Semoule Ratatouille	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Nuggets végétarien Riz pilaf Courgette sautées au basilic	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Roti de veau Purée de pommes de terre Panaché de salades	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Blanquette de veau au citron Riz créole Haricots beurre aux dés de tomate
LAITAGES Yaourt nature sucre	LAITAGES Gouda	LAITAGES	LAITAGES Yaourt nature sucre	LAITAGES
DESSERTS Gaufre chocolat	DESSERTS Pomme golden	DESSERTS	DESSERTS Banane	DESSERTS Dessert de pommes et pêches

LEGENDE



Produit local



Plat végétarien



Recette du chef



Fruit ou légume frais



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI 14/09/2020	MARDI 15/09/2020	MERCREDI 16/09/2020	JEUDI 17/09/2020	VENDREDI 18/09/2020
ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES
			Carottes râpées ciboulette	Betteraves ciboulette
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Nuggets de volaille	Omelette nature		Sauté de porc sauce forestière	Filet de lieu noir sauce provençale
Pommes campagnardes	Blé sauté		Riz créole	Penne
Jardinière de légumes	Gratin de courgettes		Épinards sauce bechamel	Duo de brocolis et tomates
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
Coulommiers	Yaourt nature sucre			
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
Lait gélifié arôme vanille	Pomme bicolore		Glace timbale vanille chocolat	Biscuit brownie au chocolat

LEGENDE



Plat végétarien



Recette du chef



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
21/09/2020	22/09/2020	23/09/2020	24/09/2020	25/09/2020
ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES
	Salade caeslaw			Concombres nature
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Pizza royale	Pané de blé fromages épinards		Émincé de boeuf en goulash	Parmentier de poisson (colin indiv)
Salade verte	Semoule		Frites	Haricots verts persillés
Pommes vapeur	Poêlée de navets aux petits légumes		Carottes sautées	
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
Saint paulin			Vache qui rit	
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
Mousse au chocolat noir	Abricots au sirop		Poire	Liegeois vanille

LEGENDE



Plat végétarien



Viande Bovine Française



Recette du chef
Pêche responsable





LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI 28/09/2020	MARDI 29/09/2020	MERCREDI 30/09/2020	JEUDI 01/10/2020	VENDREDI 02/10/2020
ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES
	Pâté de foie		Carottes râpées au citron	
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Jambon blanc	Fritto misto au citron		Steak haché	Marmite de colin d'alaska
Coquillettes	Gratin façon dauphinoise		Riz créole	Blé
Chou-fleur (brisures) et poivrons	Ratatouille		Haricots plats persillés	Épinards à la crème
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
Gouda				Fournols
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
Banane	Lait gélifié arôme vanille		Éclair au chocolat	Purée pommes

LEGENDE



Fruit ou légume frais



Plat végétarien



Viande Bovine Française



Pêche responsable