

## Semaine du 30 au 03 septembre 2021

|          | ENTREE                     | VIANDE                 | ACCOMPAGNEMENT               | LAITAGE                  | DESSERT              |
|----------|----------------------------|------------------------|------------------------------|--------------------------|----------------------|
| LUNDI    |                            |                        |                              |                          |                      |
| MARDI    |                            |                        |                              |                          |                      |
| JEUDI    | Haricots verts vinaigrette | raviolis pur bœuf      | salade verte                 | emmental râpé            | Donuts               |
| VENDREDI | Œuf dur mayonnaise         | Poisson blanc meunière | Ratatouille et pommes vapeur | Bûchette au lait mélangé | Liégeois au chocolat |

## Semaine du 06 au 10 septembre 2021

|          | ENTREE                                | VIANDE                               | ACCOMPAGNEMENT        | LAITAGE                              | DESSERT                              |
|----------|---------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| LUNDI    | Carottes râpées locales vinaigrette   | Sauté de porc sauce aux olives       | Riz de Camargue pilaf | Chantailou ail et fines herbes local | compote de pommes                    |
| MARDI    | Betteraves bio aux pommes vinaigrette | Bolognaise végétarienne              | Coquillettes bio      | Saint-Paulin                         | Melon                                |
| JEUDI    | Concombre vinaigrette                 | Haut de cuisse de poulet rôti au jus | Boulgour              | Edam bio                             | Cake aux pépites de chocolat du chef |
| VENDREDI | Tartinade de thon et pain de mie !    | Marmite de la mer !                  | Frites !              | Crème anglaise !                     | île flottante !                      |

\* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



## Semaine du 13 au 17 septembre 2021

|          | ENTREE                              | VIANDE                                   | ACCOMPAGNEMENT           | LAITAGE                   | DESSERT                    |
|----------|-------------------------------------|--|--------------------------|---------------------------|----------------------------|
| LUNDI    | Salade iceberg, vinaigrette à l'ail | Sauté de bœuf local sauce paprika        | Purée de pommes de terre | Carré ligueil             | Crème dessert pralinée     |
| MARDI    | Radis et beurre                     | File tde colin sauce tomatée             | Riz de Camargue pilaf    | Gouda                     | Prunes                     |
| JEUDI    | Brocolis vinaigrette                | Gratin de torsades bio aux légumes d'été | (plat complet)           | Petit suisse fruité local | Banane bio                 |
| VENDREDI | Melon                               | Cordon bleu de dinde et ketchup          | Petits pois bio          | Vache qui rit bio         | Mousse au chocolat au lait |

## Semaine du 20 au 24 septembre 2021

|          | ENTREE                       | VIANDE                                     | ACCOMPAGNEMENT               | LAITAGE                        | DESSERT              |
|----------|------------------------------|--|------------------------------|--------------------------------|----------------------|
| LUNDI    | Crêpe au fromage             | Boules d'agneau au thym                    | Haricots verts persillés bio | Yaourt aromatisé               | Coccktail de fruits  |
| MARDI    | Chou blanc local vinaigrette | Carottes et pois chiches bio à l'orientale | Semoule bio                  | Camembert bio                  | Liégeois vanille     |
| JEUDI    | Taboulé à la semoule bio     | Lasagnes bolognaise au bœuf                | Salade verte                 | Massdam bio                    | Raisin               |
| VENDREDI | Pastèque                     | Poisson blanc meunière                     | Courgettes à la tomate       | Fromage blanc local aux fruits | Biscuit au spéculoos |

\* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



## Semaine du 27 au 01 octobre 2021

|          | ENTREE                       | VIANDE                                  | ACCOMPAGNEMENT            | LAITAGE            | DESSERT  |
|----------|------------------------------|---|---------------------------|--------------------|--|
| LUNDI    | Radis roses et beurre        | Paupiette de veau sauce moutarde        | Pommes sautées            | Vache qui rit bio  | Pomme  |
| MARDI    | Rosette et cornichons        | Rôti de dinde au jus                    | Duo de panais et carottes | Brie               | Raisin   |
| JEUDI    | Pâtes tricolores vinaigrette | Parmentier de lentilles bio à la tomate | (plat complet)            | Cantal AOP         | Compote de pommes bio maison et crème de marrons |
| VENDREDI | Betteraves bio vinaigrette   | Poisson et riz bio façon paëlla         | (plat complet)            | Yaourt sucré local | Prunes   |

## Semaine du 04 au 08 octobre 2021

|          | ENTREE                                      | VIANDE                               | ACCOMPAGNEMENT               | LAITAGE  | DESSERT                   |
|----------|---|--------------------------------------|------------------------------|--|---------------------------|
| LUNDI    | Salade maïs, tomate et poivrons vinaigrette | Chipolatas rôties locales            | Haricots verts bio persillés | Suisse aux fruits local                        | Poire                     |
| MARDI    | Tomates vinaigrette au basilic              | Chili sin carne                      | Riz de Camargue pilaf        | Fromage blanc local au coulis de fruits rouges | Galette bretonne bio      |
| JEUDI    | Macédoine sauce au fromage blanc            | Jambon blanc label rouge             | Torsades bio                 | Chantailou local                               | Kiwi                      |
| VENDREDI | Carottes râpées locales vinaigrette         | Sauté de boeuf local sauce basquaise | Semoule bio                  | Saint-Nectaire AOP                             | Gâteau du chef à la crème |

\* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



## Semaine du 11 au 15 octobre 2021

|          | ENTREE                         | VIANDE   | ACCOMPAGNEMENT              | LAITAGE                   | DESSERT                     |
|----------|--------------------------------|--|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| LUNDI    | Haricots verts bio vinaigrette | Tarte au fromage                                   | Carottes locales persillées | Petit suisse fruité local | Mousse au chocolat          |
| MARDI    | Crêpe au fromage               | Gratin de courgettes et aubergines à la mozzarella | (plat complet)              | Yaourt nature sucré local | Banane bio                  |
| JEUDI    | Salade verte et tomates !      | Steak haché / ketchup / pain burger !              | Frites !                    | Emmental bio !            | Fromage blanc sucré local ! |
| VENDREDI | Betteraves bio vinaigrette     | Lardons de porc façon carbonara                    | Coquillettes bio            | Vache qui rit bio         | Pomme                       |

## Semaine du 18 au 22 octobre 2021

|          | ENTREE  | VIANDE                            | ACCOMPAGNEMENT        | LAITAGE                | DESSERT                        |
|----------|---|-----------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|
| LUNDI    | velouté de potiron                                | filet de colin sauce aux aromates | semoule bio           | yaourt aromatisé       | poire                          |
| MARDI    | macédoine de légumes vinaigrette                  | hachis parmentier de bœuf         | salade verte          | cantal AOP             | kiwi                           |
| JEUDI    | carottes râpées local vinaigrette à la ciboulette | omelette au fromage               | torsades bio          | (fromage dans le plat) | flan nappé caramel             |
| VENDREDI | concombre vinaigrette                             | poisson pané 100% filet           | riz de camargue pilaf | chantailou local       | tarte au fromage blanc du chef |

\* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local

