



# 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	Pizza au fromage	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	Jambon grillé persillade   Mijoté de petits pois	Chili végétarien aux haricots rouges   Riz créole 	Roti de dinde forestière   Brocolis béchamel
DESSERT	Compote pomme fraise	Fruit frais 	Beignet au chocolat	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



### Viande de bœuf, de porc et de volaille française



### Repas Végétarien

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



# 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) 	Radis sauce Bulgare (fromage blanc) 	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  // 	Palette de porc à la diable  Coquillettes	Billes de bœuf VBF sauce tex mex  Semoule	Nugget's de poisson Epinards à la crème
DESSERT	Fruit frais 	Flan nappé caramel	Fruit frais 	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



### Viande de bœuf, de porc et de volaille française



### Repas Végétarien

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



# MENU



## Repas Végétarien

Semaine 41 du 11 au 17 octobre 2021

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette à la mangue	Tomates au gingembre 	Salade verte, dès de volaille  Emmental vinaigrette	Choux fleurs curcuma vinaigrette	Accras de morue
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sot l'y laisse de volaille  sauce pain d'épices  Pommes vapeur	Tarte aux légumes PC   // 	Boeuf braisé VBF Sauce  Cacao  Purée de patates douce	Rougail saucisse   Riz créole	Blanquette de poisson à la vanille  Carottes aux épices
DESSERT	Fruit frais 	Mousse chocolat noir	Ananas au sirop	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



### Viande de bœuf, de porc et de volaille française



### Repas Végétarien

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



# MENU

Semaine 42 du 18 au 24 octobre 2021



## 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) 	Riz au surimi	Salami cornichons	Radis sauce Bulgare 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc à l'estragon  Gratin de choux fleurs	Nugget's de blé  Flageolets 	Paupiette de veau forestière Risotto de céleri	Filet de colin meunière Ratatouille	Coquillettes carbonara PC  //
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais 	Eclair au chocolat	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



### Viande de bœuf, de porc et de volaille française



### Repas Végétarien

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