






MENU

Semaine 35 du 30 août au 05 septembre 2021



	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
HORS D'ŒUVRE				Tomates vinaigrette 	Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURES				Hachis Parmentier VBF PC  Salade verte	Gratiné de poisson au fromage Beignets de brocolis
DESSERT				Crème dessert vanille	Fruit frais 



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 36 du 06 au 12 septembre 2021



Repas Végétarien

	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage	Radis sauce Bulgare (fromage blanc) 	Carottes râpées vinaigrette à l'orange 	Salade de pommes de terre tomates oeufs mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de boeuf VBF au paprika  Blé aux petits légumes	Poisson pané Epinards à la crème	Saucisse knack sauce tomate Coquillettes	Sauté de volaille Paëlla  Riz paëlla	Billes de soja au jus  Ratatouille 
DESSERT	Yaourt sucré	Fruit frais 	Mousse chocolat noir	Cuajada (Flan) 	Compote de pomme banane



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 37 du 13 au 19 septembre 2021

Repas Végétarien

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
HORS D'ŒUVRE	Céleri vinaigrette 	Taboulé	Friand au fromage	Salade de penne au pesto	Tomates basilic vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse grillée  Lentilles au jus	Omelette  Jardinière de légumes 	Fondant de bœuf VBF sauce tomate  Haricots verts	Emincé de volaille vallée d'auge  Gratin de choux fleurs	Brandade de poisson PC Salade verte
DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit frais 	Fromage blanc sucré	Fruit frais 	Chou à la 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 !**



MENU

Semaine 38 du 20 au 26 septembre 2021

Repas Végétarien

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Saucisson ail cornichons	Macédoine mayonnaise	Radis sauce Bulgare (fromage blanc) 	Salade de blé aux p'tits légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché VBF sauce barbecue  Pommes vapeur	Escalope de volaille à la crème  Courgettes provençale	Dos de colin sauce citron Riz créole	Gratin de pâtes aux légumes et tomate PC  // 	Beignets de calamar sauce tartare Carottes aux épices
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais 	Compote de pêche	Eclair au chocolat	Fruit frais 



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 !**