

api

Menus du 23 au 27 septembre

Légende :

- PRODUIT BIO
- PRODUIT RÉGIONAL
- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT LABELLISÉ
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre	Mercredi 25 septembre	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
<p>Betteraves BIO à la framboise </p> <p>Blanc de poulet Au jus </p> <p>Boulgour BIO </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées aux agrumes </p> <p>Paupiette au veau Sauce aux olives </p> <p>Rosti de pommes de terre</p> <p>Rouy</p> <p>Flan vanille</p>		<p>Salade de riz BIO au persil </p> <p>Beignet de calamars à la romaine et citron</p> <p>Chou fleur BIO </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Endives émincées et croûtons </p> <p>Pastasotto aux courgettes BIO, ail et fines herbes </p> <p>Fromage blanc vrac et coulis de fruits rouges</p> <p>Fruit de saison</p>

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

api

Menus du 30 septembre au 4 octobre

Légende :

- PRODUIT BIO
- PRODUIT RÉGIONAL
- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT LABELLISÉ
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 30 septembre	Mardi 1 octobre	Mercredi 2 octobre	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
Crêpe au fromage	Salade de pommes de terre à l'échalote 		Concombre fromage blanc et ciboulette 	 BURGER PARTY
Émincé de dinde Sauce coco et curry 	Omelette nature fraîche Sauce tomate 		Poisson frais du jour Sauce dieppoise 	Salade verte vinaigrette
Carottes à l'étuvée 	Haricots verts BIO persillés 		Blé BIO pilaf 	Cheeseburger
Yaourt à boire	Bûchette lait mélange		Suisse sucré	Potatoes
Fruit de saison	Muffin		Gâteau des îles ananas et coco 	Bleu d'Auvergne
				Fruit de saison

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

api

Menus du 7 au 11 octobre

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



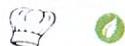
PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 7 octobre

Taboulé (semoule BIO)



Rôti de porc LR
Sauce colombo



Rosti de légumes

Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Mardi 8 octobre

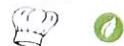
Macédoine de légumes
sauce bulgare



Poisson blanc meunière
et citron morceau



Boulgour BIO



Brie

Flan nappé caramel

Mercredi 9 octobre

Jeudi 10 octobre

Quiche Lorraine



Boulettes au veau
Sauce façon blanquette



Chou fleur BIO



Yaourt aromatisé
régional



Fruit de saison

Vendredi 11 octobre

Radis et beurre

Lasagnes du chef aux
légumes du soleil



Cantal AOP



Gaufre de Liège

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

api

Menus du 14 au 18 octobre

Légende :



Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Mercredi 16 octobre	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
<p>Betteraves BIO à la framboise  </p> <p>Sauté de veau façon marenge  </p> <p>Semoule BIO  </p> <p>Saint Nectaire AOP  </p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de pommes de terre à l'échalote </p> <p>Beignet de calamars et citron</p> <p>Haricots verts BIO ail et persil  </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Oeuf dur et mayonnaise</p> <p>Gratin Camarguais au riz BIO  </p> <p>Fromage blanc vrac et coulis de fruits rouges</p> <p>Gâteau à la vanille </p>	<p>Endives émincées et vinaigrette persillée  </p> <p>Allumettes de porc façon carbonara </p> <p>Coquillettes BIO  </p> <p>Emmental BIO râpé </p> <p>Compote pomme BIO </p>

 Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France