

Menus du 4 septembre au 20 octobre 2023

Légende :



Préparé par nos Chefs

Produit local et/ou régional

BIO

Produits ou ingrédients labellisés

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K), ni soja (S)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
SEPTEMBRE DU 4 AU 8	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE CAPELLETTI TEX MEX SAUCE CREME YAOURT NATURE SUCRE NECTARINE	SALADE CAMPAGNARDE AIGUILLETES DE POULET ROTIES SAUCE PROVENCEALE COURGETTES AUX OIGNONS ET FINES HERBES GOUDA BIO (à portionner) PRUNES	BROCCOLI VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE SAUTÉ DE PORC* (OF, local) SAUCE À LA MOUTARDE RATATOUILLE BRIE EN POINTE (à portionner) GAUFRE	PASTEQUE (à portionner) SAUTE DE BOEUF (OF) SAUCE BRUNE AUX OIGNONS SEMOULE BIO ET LEGUMES COUSCOUS PETIT SUISSE NATURE SUCRE COMPOTE POMME FRAISE	ALLEZ LES BLEUS !!! SALADE VERTE, CROUTONS ET VINAIGRETTE "FISH & CHIPS" (potatoes) MAYONNAISE CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) ECLAIR VANILLE
DU 11 AU 15	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE FILET DE HOKI SAUCE AUX AGRUMES BOULGHOUR BIO FROMAGE BLANC NATURE SUCRE PECHE BLANCHE TABOULÉ ORIENTAL PANÉ DU FROMAGER HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE BRIE EN POINTE (à portionner) ABRICOTS	TOMATES VINAIGRETTE AU PESTO SALADE DE MINI-FARFALLES, OEUF DUR, MAÏS, MIMOLETTE VINAIGRETTE CIBOULETTE CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) CREME CARAMEL MELON (à portionner) POISSON ET RIZ BIO FACON PAELLA YAOURT AROMATISE COMPOTE POMME PECHÉ	SALADE DE RIZ BIO ET MÉLANGE MEXICAIN BOULETTES DE BOEUF (OF) BIO SAUCE BARBECUE PIPERADE-TOMATES MAASDAM BIO (à portionner) FRUIT MACÉDOINE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC JAMBON BLANC* (OF, Label Rouge) POMMES DE TERRE ET EPINARDS À LA CRÈME EMMENTAL (à portionner) LIEGEOIS CHOCOLAT	CAKE AU FROMAGÉ (à portionner) ROTI DE PORC* (Label Rouge) SAUCE AU THYM PETITS POIS ET BOUILLON VACHE QUI RIT BIO BANANE BIO OEUF DUR ET MAYONNAISE SAUTÉ DE POULET (local) SAUCE TAJINE SEMOULE BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) RAISIN	CONCOMBRES VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE SAUTE DE DINDE (OF) SAUCE CURRY PUREE DE COURGETTES (dont pommes de terre) TOMME GRISE (à portionner) COMPOTE POMME CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE AU CUMIN PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PAPRIKA RATATOUILLE MIMOLETTE (à portionner) BEIGNET CHOCOLAT (FC)
DU 18 AU 22	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE SAUTE DE BOEUF (OF) SAUCE FACON TEXMEX RIZ BIO CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) PASTEQUE (à portionner)	SALADE COLESLAW VINAIGRETTE FILET DE COLIN SAUCE TOMATE CHOU FLEUR BECHAMEL COULOMMIERS (à portionner) CRÊPES SUCRÉES	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC SAUCISSE* DE TOULOUSE POMMES PINS ET KETCHUP TOMME GRISE (à portionner) COMPOTE POMME FRAMBOISE	ESCALE EN BRETAGNE RILLETES DE THON GALETTE DE SARRASIN, VOLAILLE ET CHAMPIGNON SALADE ICEBERG VINAIGRETTE PETIT MOULE NATURE PAYSAN BRETON ANNIVERSAIRE DU MOIS : FAR BRETON NATURE (à portionner)	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE OU COEUR DE PALMER VINAIGRETTE COQUILLETES BIO ET SAUCE NAPOLITAINNE EMMENTAL RAPE BIO YAOURT NATURE BRASSE SUCRÉ (local) (à portionner) PRUNES
DU 25 AU 29	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE À LA MOUTARDE DE REIMS BOULGHOUR BIO BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT	COURGETTES RAPÉES VINAIGRETTE PENNES SAUCE À LA BOLOGNAISE TOMME BLANCHE (à portionner) FLAN CHOCOLAT	PIZZA AU FROMAGE (à portionner) FILET DE HOKI SAUCE AUREORE PETITS POIS AU JUS YAOURT NATURE SUCRÉ FRUIT	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE PILONS DE POULET AU JUS POMMES RISSLÉES CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner) COMPOTE POMME BIO (à portionner)	TABOULÉ ORIENTAL (dont semoule bio) OMELETTE BIO PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES MAASDAM BIO (à portionner) RAISIN
DU 2 AU 6	RENCONTRES DU GOÛT : COULEURS DE SAISON				
	rouge	vert	multicolore	orange	multicolore
OCTOBRE DU 9 AU 13	GASPACHO TOMATES ET FROMAGE FRAIS (à portionner) FILET DE LIEU SAUCE NAPOLITAINE SEMOULE BIO TOMATÉE BABYBEL COMPOTE POMME FRAMBOISE	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE PESTO COQUILLETES BIO PERSILLÉES FROMAGE AIL ET FINES HERBES KIWI BIO	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE ROTI DE PORC* (LR) À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE POELÉE FORESTIÈRE BLEU (à portionner) SALADE DE FRUITS (à portionner)	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE AU CUMIN PARMIER DE BUTTERNUT AU FROMAGE MIMOLETTE (à portionner) CREME DESSERT VANILLE	AGRÈMENTS FAJITAS : SALADE ICEBERG, TOMATE FAJITAS AU BOEUF HACHÉ ET SAUCE TOMATE RIZ BIO JAUNE FROMAGE BLANC AROMATISE GATEAU D'ANNIVERSAIRE : GATEAU MARBRÉ (à portionner)
DU 16 AU 20	CÉLERI RAPÉ VINAIGRETTE FACON COCKTAIL CANNELLONI RICOTTA EPINARDS SAUCE CREME CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) COMPOTE POMME COING	VELOUTÉ DE POTIRON (à portionner) FILET DE LIEU SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY SEMOULE BIO ET POELÉE CHINOISE CAMEMBERT BIO (à portionner) FRUIT	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE CORDON BLEU PURÉE DE POMMES DE TERRE GOUDA BIO (à portionner) LIEGEOIS AU CHOCOLAT	RADIS NOIR VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC BOUDIN BLANC* DE RETHEL LENTILLONS BIO (locaux) YAOURT NATURE BRASSE SUCRÉ (local) (à portionner) BANANE BIO	CREPE AU FROMAGE SAUTÉ DE POULET (local) SAUCE AU CUMIN HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE CANTAL AOP (à portionner) POMME

*Plat faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

"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."