



MENU

Semaine 40 du 2 au 8 octobre 2023

	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Saucisson ail	Salade de riz niçoise (thon, œufs, haricots verts, tomate)  	Choux rouges vinaigrette  	Salade de pommes de terre tomates oeuf sauce tartare
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Croq véggie tomate  Patatouille (pomme de terre /ratatouille) 	Emincé de volaille orientale  Mélange de céréales	Boulettes d'agneau au thym  Légumes du tajine	Pâtes bolognaises (plat complet)  //	Gratiné de poisson à la provençale  Carottes persillées 
PRODUIT LAITIER	Camembert 	Yaourt sucré	Mimolette	Emmental râpé	Rondelé 
DESSERT	Compote 	Fruit frais  	Mousse chocolat au lait	Fruit frais  	Yaourt aromatisé

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

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

 **Repas Végétarien**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

 **Produits BIO**

 **Label Rouge**

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


















PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



MENU

Semaine 41 du 9 au 15 octobre 2023

	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette  	Crêpe au fromage	Salade de blé au jambon	Carottes râpées vinaigrette  	Salade carioca (haricots rouges, poivrons, maïs)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rougail saucisse  Semoule	Beignets au calamar sauce tartare Purée de brocolis	Cube de poisson sauce citron  Julienne de légumes	Dhal de lentilles  Riz 	Sauté de volaille dijonnaise  Mijoté de Petits pois 
PRODUIT LAITIER	Coulommiers 	Saint Bricet	Chaussée aux moines	Fromage blanc sucré	Petit moulé
DESSERT	Fruit frais  	Compote 	Riz au lait	Fruit frais  	Cake Vanille 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

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

 **Produits BIO**

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Repas Végétarien**

 **Label Rouge**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

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

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



MENU

Semaine 42 du 16 au 22 octobre 2023

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
HORS D'ŒUVRE	Tomates mozzarella vinaigrette  	Pâté de campagne cornichons	Concombre sauce bulgare  	Céleri vinaigrette  	Salade de penne au pesto 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nugget's de blé  Epinards à la crème 	Rôti de dinde sauce tomate  Blé pilaf 	Palette de porc aux flageolets (plat complet)  //	Cheeseburger  Frites	Marmite de poisson sauce crème  Haricots verts 
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre 	Vache picon	Saint paulin	Petit suisse sucré	Brie
DESSERT	Novly vanille	Fruit frais 	Eclair au chocolat	Fruit frais  	Riz au lait



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



HVE: Haute valeur environnementale



Produits BIO



Label Rouge

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

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.