



MENU

Semaine 36 du 4 au 10 septembre 2023

	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Radis beurre	Salade de blé au surimi	Betteraves vinaigrette 	Salade de riz tomates maïs vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de veau milanaises Mijoté de Petits pois	Hachis parmentier de lentilles (plat complet) //	Jambon grill Curry de Courgettes poivrons	Emincé de volaille sauce tomate Coquillettes	Dos de colin sauce citron Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Rondelé	Brie	Gouda	Bûchette de chèvre	Tartare ail et fines herbes
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais 	Novly vanille	Fruit frais 	Gâteau choco courgettes

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 37 du 11 au 17 septembre 2023

Londres

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
HORS D'ŒUVRE	Taboulé 	Concombre sauce bulgare  	Chou rouge au fromage  	Salade de penne au pesto 	Salade Happy (chou rouge, carotte, radis, pomme) 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chipolata sauce barbecue  Haricots verts	Sauté de volaille au paprika  Riz créole	Brandade de poisson (plat complet)  //	Falafels de pois chiches  Légumes tajine 	Fish and chips (plat complet) //
PRODUIT LAITIER	Camembert	Carré président	Mimolette	Fromage blanc sucré	Croc'lait 
DESSERT	Fruit frais  	Yaourt aromatisé 	Ananas au sirop	Fruit frais 	Carotte cake 

 **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**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

 **Repas Végétarien**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

 **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 38 du 18 au 24 septembre 2023

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
HORS D'ŒUVRE	Tomates vinaigrette  	Œuf dur mayonnaise	Pizza au fromage	Carottes râpées vinaigrette  	Salade de pommes de terre maïs tomate vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tajine de boulettes de boeuf  Semoule	Marmite de poisson sauce crème  Méli mélo de légumes	Emincé de volaille à l'aigre douce  Brocolis	Riz cantonais Végétarien (plat complet)  // 	Jambon persillade   Gratin de Courgette
PRODUIT LAITIER	Carré ligueil	Saint Bricet	Fromage blanc sucré	Coulommiers 	Petit suisse sucré
DESSERT	Fruit frais  	Crème dessert chocolat	Compote 	Cocktail de fruits	Fruit frais  

 **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**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

 **Repas Végétarien**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

 **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 39 du 25 septembre au 1 octobre 2023

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
HORS D'ŒUVRE	Croisillon au fromage	Radis beurre	Concombres vinaigrette 	Salade de pâtes à l'italienne (jambon, tomate)	Betteraves vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille à la crème Poêlée de légumes	Cassoulet (plat complet) //	Steak haché sauce tomate Blé	Accras de poisson Epinards à la crème	Tarte au fromage (plat complet) //
PRODUIT LAITIER	Croc'lait	Brie	Gouda	Bûchette de chèvre	Yaourt sucré
DESSERT	Novly vanille	Fruit frais 	Donut's	Compote	Fruit frais

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.