

Menus du 4 septembre au 20 octobre 2023



	Du 4 au 8 Septembre	Du 11 au 15 Septembre	Du 18 au 22 Septembre	Du 25 au 29 Septembre	Du 2 au 6 Octobre	Du 9 au 13 Octobre Le Tour du monde des saveurs	Du 16 au 20 Octobre
LUNDI	Lasagne au thon Salade Carré président Compote	Burger de bœuf à l'échalote Frites Camembert Fruit de saison	Melon Blanquette de volaille Riz Sauce Yaourt aromatisé fermier HVE	Paupiette de veau marengo Pommes croquettes Salade Fromage frais Mousse au chocolat	Jambon (P) Pommes röstis Salade, mayonnaise Brie Fruit de saison	Boulettes végétales Tajine de légumes Semoule Vache picon Salade de fruits	Céleri rémoulade Colin meunière MSC Boulgour aux petits légumes Sauce Flan vanille
MARDI	Melon Palets fromagés Pommes de terre Haricots verts Sauce moutarde Brassé fermier HVE	Salade de concombres Sauté de porc au miel (P) Riz Sauce Yaourt nature sucré fermier HVE	Salade marocaine Bœuf à l'ancienne Tortis Emmental râpé Fruit de saison	Betteraves rouges Bolognaise végétale Spaghettis Emmental râpé Fruit de saison	Macédoine Colin à la dieppoise MSC Riz Sauce Nappé caramel	Salade de tomates Feijoada (P) Pommes vapeur Sauce Pastel de nata	Escalope de poulet au paprika Pommes de terre Petits pois Edam Fruit de saison
MERCREDI	Céleri rémoulade Escalope de poulet Pennes Sauce au curry Emmental râpé Brassé aux fruits	Colin à l'oseille MSC Boulgour Courgettes Edam Fruit de saison	Chou-fleur à la vinaigrette Fricadelle Pommes américaines Haricots verts Sauce brune Crème dessert chocolat	Waterzoï de poulet Semoule Sauce Bûchette au lait mélangé Compote	Bœuf aux oignons Blé Tomate provençale Fromage ail et fines herbes Fruit de saison	Nem de légumes Poisson à l'ananas MSC Nouilles chinoises aux légumes Liégeois à la vanille	Omelette Riz Ratatouille Carré Fromage blanc nature sucré fermier HVE
JEUDI	Boulettes Semoule Légumes couscous Mimolette Fruit de saison	Macédoine Parmentier de lentilles à la carotte Salade Beignet framboise	Calamars à la romaine Pommes de terre Salade Sauce tartare Gouda Fruit de saison	Taboulé Saucisse (P) Gratin de pommes de terre et carottes Brassé aux fruits fermier HVE	Coleslaw Nuggets de volaille Pommes de terre Haricots verts Sauce dijonnaise Yaourt aromatisé fermier HVE	Cheeseburger Frites Salade Ketchup Yaourt nature sucré fermier HVE	Salade de haticots verts Aiguillette de blé emmental Purée au lait Salade Sauce aux poivrons Paris Brest
 VENDREDI	Betteraves rouges Rôti de dinde Purée au lait Sauce estragon Salade Glace	Pastèque Cordon bleu Farfalles Sauce tandoori Flan vanille	Carottes râpées Omelette Blé Ratatouille Glace	Salade Grecque Pépites de poisson MSC Riz Sauce au citron Tarte aux pommes	Salade aux croûtons Lasagne bolognaise Glace	Raïta de concombres Emincé de poulet madras Riz Sauce Fruit de saison	Carottes râpées Goulasch Farfalles Emmental râpé Crème dessert au chocolat

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises



Tous nos œufs sont pondus en France



Nouveau Produit



Produit Saveur en Or



Produits Biologique



Produits Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements