



Menu

Du 30 au 04 octobre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

LE JOUR DU 

			Endives vinaigrette Frisée vinaigrette Vinaigrette miel	 Carottes râpées, vinaigrette agrumes  Céleri râpé mayonnaise
	 Emincé de volaille BIO au jus	 Steak de colin sauce aurore	Rôti de bœuf LR et jus 	Cappeletti sauce tomate & fromage râpé
	Quenelles de brochet sauce sétoise		Colin au crumble de pain d'épices	
	Petits pois BIO au jus 	Semoule BIO 	Haricots verts BIO 	
	Camembert Coulommiers	Fraidou Fromage fondu Président		Yaourt nature BIO et sucre  Yaourt aromatisé BIO 
	Fruits de saison BIO 	Fruits de saison LOCAL	Eclair à la vanille Eclair au chocolat	

	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'Origine Protégée
	Viande racée		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée		Indication Géographique Protégée
	Spécialité du chef		Viande d'origine Française						

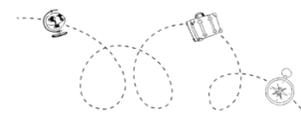


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU

Crêpe au fromage		Céleri rémoulade Champignons au fromage blanc	Salade coleslaw Chou rouge sauce enrobante à l'ail	
Colin mariné thym citron	Boulettes de bœuf BIO sauce orientale	Riz et égrené végétal à l'asiatique	Penne au jambon sauce fromagère fromagère (DURABLE)	Nuggets de poisson et citron
	Accra de morue		Penne fromagère	
Carottes rondelles et blé BIO (50/50)	Purée de pommes de terre			Haricots beurre
	Yaourt aromatisé BIO Yaourt nature et sucre BIO			Saint nectaire Brie
Purée de pommes BIO	Fruits de saison BIO	Crème dessert au caramel Crème dessert à la vanille	Gâteau au chocolat	Fruits de saison LOCAL

	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'origine contrôlée		Appellation d'Origine Protégée
	Viande racée		Label Rouge		Pêche responsable						Indication Géographique Protégée
	Spécialité du chef		Viande d'origine Française								



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

Salade de tomate Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Velouté de champignons fromage râpé		Pomelos BIO et sucre	
Omelette BIO	Sauté de porc LR sauce hongroise	Steak de colin sauce normande	Rôti de bœuf LR et jus	Pavé de merlu sauce carottes spéculoos ou potiron
	Hoki pané et citron		Boulettes de soja	
Epinards et pommes de terre béchamel	Lentilles	Purée de potiron (50/50)	Chou vert et carottes	Semoule
		Yaourt nature BIO et crème de marrons		Saint Nectaire
Yaourt nature & sucre	Fruit de saison BIO	Fruits de saison LOCAL	Chou à la vanille	Purée de pommes BIO



Production locale



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur

Pêche responsable



Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Macédoine mayonnaise
Betteraves vinaigrette
Vinaigrette ciboulette

 Brandade de poisson (colin)

Sauté de bœuf LR 
laqué à al japonnaise

Rôti de dinde LR 
sauce blanquette

 Chou rouge sauce
enrobante à l'ail 
 Salade coleslaw 


Carottes râpées BIO LOCALES , et des de
mimolette
 Vinaigrette orientale
Céleri rémoulade

Emincé de pois sauce asiatique

Hoki sauce blanquette

Penne et petits pois à la crème
Fromage râpé

 Filet de lieu noir citron

salade verte BIO 

Riz Basmati

Printanière de légumes

Chou fleur béchamel

Fromage frais aux fruits 
Fromage frais nature et sucre 

Comté
Sant nectaire

 Yaourt nature LOCAL et sucre
Yaourt aromatisé local

Liégeois au chocolat
Liégeois à la vanille

Fruit 
(nashi ou ananas) BIO

Fruits de saison BIO 

 Cake au chocolat



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine
contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine
Française

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

HALLOWEEN

	Endives et maïs et emmental Scarole et croûtons et emmental Vinaigrette nature		 Mâche, Betteraves BIO vinaigrette moutarde framboise	
Quenelles de brochet sauce armoricaine	Riz new dehli (carottes, poireaux, pois chiches, lentilles, oignons, tomates, épice tandoori) 	 Rôti de veau LR sauce orloff (champignon, emmental, crème, oignon)	Sauté de poulet LR  sauce potiron orientale	
		Colin au crumble de pain d'épices	Pavé de merlu sauce potiron orientale	
 Boulgour BIO aux petits légumes		Mélange de légumes et haricots plats (brocolis, carottes jaunes et orange) et Pommes vapeur	Carotte aneth citron	
 Camembert BIO Carré BIO 		 Yaourt nature BIO et sucre Yaourt aromatisé BIO		
Fruits de saison LOCAL	 Purée de pommes BIO 	Fruits de saison (Banane RUP)	 Brownie au chocolat et crème anglaise	



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur

Pêche responsable



Nouvelles recettes

Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée