



























# Menu

Du 30 au 04 octobre 2024



<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

			Endives vinaigrette Frisée vinaigrette Vinaigrette miel	<b>LE JOUR DU</b> 
	 Emincé de volaille BIO au jus	 Steak de colin sauce aurore	Rôti de bœuf LR et jus 	 Carottes râpées, vinaigrette agrumes  Céleri râpé mayonnaise
	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						



# Menu

Du 07 au 11 octobre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<b>LE JOUR DU</b>		
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

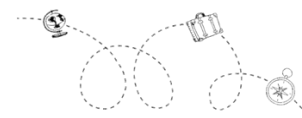
Production locale  
 Viande racée  
 Spécialité du chef

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



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 <b>LR</b> sauce hongroise	Steak de colin sauce normande	Rôti de bœuf <b>LR</b> 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 Végé

Macédoine mayonnaise Betteraves vinaigrette Vinaigrette ciboulette			Chou rouge sauce enrobante à l'ail Salade coleslaw	Carottes râpées BIO LOCALES , et des de mimolette Vinaigrette orientale Céleri rémoulade
Brandade de poisson (colin)	Sauté de bœuf LR laqué à al japonnaise	Rôti de dinde LR sauce blanquette	Penne et petits pois à la crème Fromage râpé	Filet de lieu noir citron
	Emincé de pois sauce asiatique	Hoki sauce blanquette		
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 contrôlée		Appellation d'Origine Protégée
	Viande racée		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée		Indication Géographique Protégée		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