

## Semaine du 02 au 06 septembre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	carottes râpées bio vinaigrette	émincé de volaille bio	coquillettes bio	buchette de chèvre	compote de fruits bio
MARDI	concombre vinaigrette bio au fromage blanc	paupiette de veau locale aux herbes	haricots verts bio à l'huile d'olive	tomme blanche	donuts
JEUDI	salade iceberg vinaigrette !	tortillas !	plat complet	yaourt nature sucré bio	fruit de saison bio
VENREDI	saucisson à l'ail et cornichons *	filet de poisson meunière	pommes vapeur	fromage blanc nature sucré bio	pastèque

## Semaine du 09 au 13 septembre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	choufleur bio sauce moutarde à l'ancienne	merguez locale	purée de pommes de terre et courgettes bio	camembert bio	compote bio
MARDI	tomate vinaigrette balsamique bio	gratin de tortis aux légumes d'été (légumes de ratatouille)	plat complet	yaourt aromatisé	fruit de saison bio
JEUDI	concombre vinaigrette bio	dos de colin sauce à l'aneth	riz bio	yaourt nature sucré bio	crêpe au sucre locale
VENREDI	tomates vinaigrette bio	hachis parmentier bio	salade verte	edam bio	flan vanille nappé au caramel

\* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local



## Semaine du 16 au 20 septembre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	salade de flageolets, vinaigrette à l'échalotte	nuggets de blé végétariens	carottes bio au miel et romarin	brie	mousse au chocolat
MARDI	salade vitaminée (carottes, betteraves, soja, vinaigrette) !	sauce bolognaise aux épices italiennes bio	coquillettes bio !	emmental bio	barre de céréales !
JEUDI	tomates vinaigrette bio aux poivrons	filet de poisson pané	haricots verts bio à l'estragon	yaourt aromatisé	fruit de saison bio
VENDREDI	courgettes vinaigrette au pesto bio	rôti de dinde sauce kebab	semoule bio	fromage blanc bio	crème dessert vanille

## Semaine du 23 au 27 septembre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	carottes râpées vinaigrette bio	poisson pané et ketchup	chou fleur bio et pommes de terre sauce béchamel	suisse aux fruits local	fruit de saison bio
MARDI	salade de pommes de terre, vinaigrette moutarde à l'ancienne	dos de colin sauce à l'estragon	brocolis à l'origan bio	brie	flan vanille nappé au caramel
JEUDI	betteraves bio vinaigrette à l'ail	riz bio cuisiné aux allumettes de dinde	plat complet bio	masdam bio	fruit de saison bio
VENDREDI	salade de tomate bio et mozzarella	sauté de bœuf façon bourguignonne bio	tortis bio	yaourt nature sucré bio	gâteau à la vanille maison

\* Plat contenant du porc    COF: Certifié Origine France    Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local



## Semaine du 30 au 04 octobre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	betteraves bios aux pommes	saucisse fumée et son jus aux herbes *	haricots blancs à la tomate	edam bio	mousse au chocolat
MARDI	céleri râpé local au fromage blanc et cumin	cordons bleus	petits pois bio au romarin	fromage fondu bio	fruit de saison bio
JEUDI	terrines de légumes mayonnaise	filet de lieu sauce armoricaine	macaronis bio	yaourt aromatisé	compote de pomme bio
VENDREDI	brocolis sauce vinaigrette au fromage blanc bio	sauté de porc bio sauce dijonnaise*	riz bio	vache qui rit	fruit de saison bio

## Semaine du 07 au 11 octobre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	salade de lentilles bio à l'échalotte	émincé de dinde sauce caramel bio	carottes bio aux 4 épices	brie	fruit de saison bio
MARDI	salade verte aux dés de mimolette	poisson pané et ketchup	blettes à la béchamel	yaourt nature sucré bio	crêpe au sucre locale
JEUDI	concombre vinaigrette bio	tarte aux légumes du soleil	salade verte	suisse aux fruits local	fruit de saison bio
VENDREDI	carottes râpées bio	dos de colin aux aromates	brocolis bio et pommes de terre	saint-paulin	crème dessert chocolat

\* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local



Semaine du 14 au 18 octobre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	friand au fromage	filet de lieu sauce aux câpres	chou fleur béchamel bio	masdam bio	compote bio
MARDI	betteraves bio vinaigrette	bouchées de porc *sauce charcutière bio	pâtes bio	brie	fruit de saison bio
JEUDI	salade de pommes de terre aux cornichons et échalottes	paupiette de veau locales sauce paprika	salsifis en persillade (ai let persil)	gouda bio	flan vanille nappé au caramel
VENDREDI	potage dubarry bio	tartiflette *!	plat complet	fromage blanc bio	coulis de fruits rouges!

\* Plat contenant du porc    COF: Certifié Origine France    Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local

