






MENU

Semaine 39 du 26 septembre au 02 octobre 2022

Repas Végétarien

| | LUNDI 26 | MARDI 27 | MERCREDI 28 | JEUDI 29 | VENDREDI 30 |
|--------------------------|---|--|-------------|--|--|
| HORS D'ŒUVRE | Carottes râpées vinaigrette   | Crêpe au fromage | | Salade de blé aux p'tits légumes  | Céleri vinaigrette   |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Saucisse de Toulouse  Haricots blancs à la tomate | Marmite de poisson sauce crème  Choux fleurs persillés | | Roti de dinde sauce vallée d'Auge  Mijoté de Petits pois | Tartiflette champignons fromage PC  Salade verte  |
| PRODUIT LAITIER | Bûchette de chèvre | Croc'lait  | | Petit cotentin | Carré ligueil |
| DESSERT | Fruit frais  | Mousse au chocolat | | Beignet aux pommes | Fruit frais  |



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Produits BIO



Poisson MSC: Pêche durable

Nous proposons deux fromages dans la semaine

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**



MENU

Semaine 40 du 03 au 09 octobre 2022

Repas Végétarien

| | LUNDI 03 | MARDI 04 | MERCREDI 05 | JEUDI 06 | VENDREDI 07 |
|--------------------------|---|--|-------------|--|---|
| HORS D'ŒUVRE | Macédoine mayonnaise | Salade de pommes de terre au pesto | | Tomates vinaigrette  | Taboulé  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Chili con carne (égrainé de bœuf VBF)  Riz créole  | Nugget's de blé  Ratatouille  | | Palette de porc à la diable  Lentilles | Gratin de poisson à la provençale  Salsifis à la tomate |
| PRODUIT LAITIER | Brie | Gouda | | Camembert  | Chantailou |
| DESSERT | Fruit frais  | Yaourt aromatisé  | | Fruit frais  | Gâteau aux pommes  |



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Produits BIO



Poisson MSC: Pêche durable

Nous proposons deux fromage dans la semaine

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !




MENU



Semaine 41 du 10 au 16 octobre 2022

Repas Végétarien

| | LUNDI 10 | MARDI 11 | MERCREDI 12 | JEUDI 13 | VENDREDI 14 |
|--------------------------|--|--|-------------|--|---|
| HORS D'ŒUVRE | Betterave à la chicorée  | Mortadelle | | Crêpe au fromage | Salade de carottes, pois chiches, cumin, vinaigrette  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Carbonade de bœuf VBF  Carottes persillées | Poisson sauce crème  Choucroute et pommes vapeur | | Mijotée de légumes crémeuse à la saucisse PC  (Plat Complet) | Farfalles, légumes du soleil et mozzarella PC  (Plat Complet)  |
| PRODUIT LAITIER | Carré ligueil | Croc'lait  | | Emmental  | Bûchette de chèvre |
| DESSERT | Gaufre au sucre | Fruit frais  | | Far breton aux pruneaux  | Fruit frais   |



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Produits BIO



Poisson MSC: Pêche durable

Nous proposons deux fromage dans la semaine

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**



MENU

Semaine 42 du 17 au 23 octobre 2022

Repas Végétarien



| | LUNDI 17 | MARDI 18 | MERCREDI 19 | JEUDI 20 | VENDREDI 21 |
|--------------------------|--|--|-------------|---|---|
| HORS D'ŒUVRE | Tomates vinaigrette  | Oeuf dur mayonnaise | | Céleri rémoulade (mayonnaise)   | Salade de riz mexicaine  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Sauté de porc à l'estragon  Frites | Rôti de dinde sauce fromagère  Epinards à la crème | | Hachis parmentier de lentilles PC  Salade verte  | Beignets au calamar sauce tartare Haricots verts |
| PRODUIT LAITIER | Chanteneige | Camembert  | | Sablé de Retz | Saint Bricet |
| DESSERT | Yaourt sucré  | Fruit frais  | | Liégeois chocolat | Compote de pommes fraise |



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Produits BIO



Poisson MSC: Pêche durable

Nous proposons deux fromages dans la semaine

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**