



# MENUS DU 27 SEPTEMBRE AU 24 OCTOBRE 2021

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEPTEMBRE	DU 27.09 AU 03.10	<b>CÉLERI AUX RAISINS</b>  PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE SV : Paupiette de la mer  POMMES DE TERRE RISSOLEES  VACHE QUI RIT BIO  TARTE AU FLAN	OEUF DUR A LA MAYONNAISE  <b>ROTI DE DINDE AU JUS</b> SV : Tarte aux légumes  <b>PETITS POIS ET CAROTTES* BIO</b>  CANTAL AOP  <b>POIRE*</b>	<b>BETTERAVES ROUGES BIO PERSILLES A LA VINAIGRETTE</b>  STEAK HACHE DE BŒUF VBF SV : Galette végétarienne  <b>TORSADES BIO</b>  BRIE  <b>COMPOTE DE POMMES* BIO</b>	<u>REPAS VEGETARIEN</u>  <b>SALADE DE POMMES DE TERRE</b>  QUICHE AU FROMAGE / SALADE VERTE  PETIT SUISSE FRUITE  <b>BANANE BIO</b>	RADIS ROSES / BEURRE  <b>POISSON FACON PAELLA</b>  POIREAUX* / POMMES DE TERRE  <b>YAOURT NATURE BIO</b>  FLAN NAPPE CARAMEL INDIV
		PATES TRICOLORES A LA VINAIGRETTE ET CIBOULETTE  <b>PEPITES DE POISSON ET CITRON</b>  EPINARDS* A LA BECHAMEL  <b>CAMEMBERT BIO</b>  MADELEINE	<u>REPAS VEGETARIEN</u>  SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE DE MIEL  CHILI SIN CARNE  <b>RIZ BIO PILAF</b>  PETIT SUISSE AROMATISE INDIV  <b>KIWI BIO</b>	PIZZA AU FROMAGE  <b>AIGUILLETES DE DINDE A LA NORMANDE</b> SV : Cassolette de poissons  <b>HARICOTS VERTS* BIO PERSILLES</b>  <b>COMTE</b>  <b>PRUNE*</b>	<b>CHOU BLANC* AUX POMMES*</b>  JAMBON BLANC LABEL ROUGE / KETCHUP SP : Jambon de dinde SV : Surimi  <b>PENNES BIO</b>  <b>EMMENTAL RAPE BIO</b>  YAOURT AROMATISE INDIV	<u>REPAS VEGETARIEN</u>  <b>CAROTTES* RAPEES A L'ORANGE</b>  <b>BOULETTES DE BŒUF BIO VDF FACON BASQUAISE</b> SV : Nuggets de blé  PUREE DE BROCOLIS*  SAINT NECTAIRE AOP  SEMOULE AU LAIT INDIV
OCTOBRE	DU 04 AU 10.10	<b>BETTERAVES ROUGES* BIO A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE</b>  <b>COQUILLETES BIO</b>  A LA CARBONARA SP : Dés de dinde SV : Moules  FROMAGE BLANC INDIV  <b>POMME*</b>	<b>TABOULE (SEMOULE BIO)</b>  <b>PAVE DE POISSON A L'HUILE D'OLIVE / CITRON</b>  GRATIN DE CHOU FLEUR* ET POMMES DE TERRE  <b>MAASDAM BIO</b>  <b>BANANE BIO</b>	<b>CELERI* REMOULADE</b>  <b>EMINCE DE DINDE A LA MOUTARDE</b> SV : Tarte au saumon  <b>CAROTTES* / PETITS POIS BIO</b>  <b>MORBIER</b>  CREME DESSERT VANILLE INDIV	<u>BURGER PARTY</u>  <b>SALADE VERTE ET TOMATES BIO</b>  <b>STEAK HACHE / KETCHUP ET PAIN BURGER</b> SV : Burger végétarien  <b>POTATOES</b>  <b>TOASTINETTE DE CHEDDAR</b>  <b>DONUT</b>	<u>REPAS VEGETARIEN</u>  <b>CHOU ROUGE* A LA VINAIGRETTE DE FRAMBOISES</b>  GRATIN DE PATES, TOMATES ET MOZZARELLA  PETIT SUISSE INDIV  <b>COMPOTE DE FRUITS</b>
		<b>DU 11 AU 17.10</b>  <b>FROMAGE BLANC INDIV</b>  <b>POMME*</b>	<b>ENDIVES* A LA VINAIGRETTE AU MIEL</b>  <b>HACHIS PARMENTIER AU BŒUF BIO</b> SV : Brandade de poisson  <b>COMTE</b>  <b>RAISIN*</b>	<b>SALADE DE BLE BIO AU PESTO</b>  <b>ROTI DE PORC IGP AU JUS</b> SP : Rôti dinde SV : Quenelle nature  HARICOTS BEURRE PERSILLES  <b>EDAM BIO</b>  FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRONS	<u>REPAS VEGETARIEN</u>  <b>VELOUTE DE LEGUMES BIO</b>  OMELETTE  <b>COQUILLETES BIO A LA SAUCE TOMATE ET BASILIC</b>  CANTAL AOP  <b>POIRE*</b>	SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE DE TAPENADE  <b>BLANQUETTE DE DINDE</b> SV : Cassolette de poissons  PUREE DE POTIRON*  CREME ANGLAISE  <b>CAKE AU NOIX (FARINE BIO)</b>
	DU 18 AU 24.10	<b>CAROTTES* BIO A LA CIBOULETTE</b>  <b>FILET DE COLIN AUX AROMATES</b>  FONDUE DE POIREAUX* ET POMMES DE TERRE  TOMME BLANCHE  RIZ AU LAIT INDIV	<b>ENDIVES* A LA VINAIGRETTE AU MIEL</b>  <b>HACHIS PARMENTIER AU BŒUF BIO</b> SV : Brandade de poisson  <b>COMTE</b>  <b>RAISIN*</b>	<b>SALADE DE BLE BIO AU PESTO</b>  <b>ROTI DE PORC IGP AU JUS</b> SP : Rôti dinde SV : Quenelle nature  HARICOTS BEURRE PERSILLES  <b>EDAM BIO</b>  FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRONS	<u>REPAS VEGETARIEN</u>  <b>VELOUTE DE LEGUMES BIO</b>  OMELETTE  <b>COQUILLETES BIO A LA SAUCE TOMATE ET BASILIC</b>  CANTAL AOP  <b>POIRE*</b>	SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE DE TAPENADE  <b>BLANQUETTE DE DINDE</b> SV : Cassolette de poissons  PUREE DE POTIRON*  CREME ANGLAISE  <b>CAKE AU NOIX (FARINE BIO)</b>

Les produits de saison sont signalés par un astérisque \*

Produit labellisé Produit BIO Dessert cuisiné par nos chefs Produit régional Pêche durable

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