

MENUS DU 30 AOÛT AU 26 SEPTEMBRE 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEPTEMBRE	<p>Du 30.08 AU 05.09</p> <p>CHOU FLEUR BIO A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE</p> <p>AIGUILLETES DE POULET SAUCE TAJINE SV : Boulettes végétariennes</p> <p>RIZ IGP DE CAMARGUE </p> <p>FROMAGE BLANC EN VRAC</p> <p>PRUNE*</p>	<p>MELON*</p> <p>NORMANDIN DE VEAU A LA SAUCE TOMATE SV : Filet de poisson</p> <p>BROCOLIS BIO</p> <p>MORBIER </p> <p>GAUFRE DE LIEGE</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>SALADE DE PERLES A LA VINAIGRETTE</p> <p>OMELETTE</p> <p>RATATOUILLE*</p> <p>GOUDA</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>TOMATES* A LA VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>PÂTES BIO À LA CARBONARA</p> <p>SP : Pâtes au thon SV : Nugets de blé</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>FLAN NAPPE INDIV</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE</p> <p>POISSON BLANC MEUNIERE / CITRON</p> <p>COURGETTES* À LA TOMATE*</p> <p>YAOURT NATURE BIO INDIV</p> <p>ABRICOT*</p>
	<p>Du 06 AU 12.09</p> <p>BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE DE CIDRE</p> <p>SAUTE DE PORC A LA SAUCE AUX OLIVES  SP : Sauté de dinde SV : Accras de morue</p> <p>PUREE DE CAROTTES* ET POMMES DE TERRE</p> <p>COULOMMIERS</p> <p>YAOURT LOCAL</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE D'AIL</p> <p>BOLOGNAISE VEGETARIENNE</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>SAINT PAULIN</p> <p>MELON*</p>	<p>CONCOMBRE* AU FROMAGE BLANC</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU FACON MARENGO SV : Pané fromager</p> <p>POTATOES</p> <p>EDAM BIO</p> <p>FROMAGE BLANC AU COULIS</p>	<p>FRIAND AU FROMAGE</p> <p>EMINCE DE DINDE A LA CREME SV : Filet de colin</p> <p>HARICOTS BEURRE*</p> <p>COMTE </p> <p>NECTARINE* BIO</p>	<p>BALADE EN BORD DE MER</p> <p>RILLETES DE THON</p> <p>MARMITE DE LA MER</p> <p>RIZ BIO</p> <p>CREME ANGLAISE</p> <p>CEUFS A LA NEIGE</p>
	<p>Du 13 AU 19.09</p> <p>CAROTTES* RAPEES AUX AGRUMES</p> <p>SAUTE DE BŒUF A LA SAUCE PAPRIKA SV : Tarte au fromage</p> <p>CŒUR DE BLE BIO</p> <p>CARRE LIGUEIL</p> <p>PECHE AU SIROP</p>	<p>TABOULE (SEMOULE BIO)</p> <p>PAVE DE POISSON A L'HUILE D'OLIVE / CITRON</p> <p>CHOU FLEUR* A LA BECHAMEL</p> <p>PETIT SUISSE SUCRE INDIV</p> <p>PRUNE*</p>	<p>TOMATE*-FETA A L'HUILE D'OLIVE</p> <p>SAUCISSE DE TOULOUSE SP : Merguez SV : Quenelle nature</p> <p>LENTILLES BIO</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT </p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>BROCOLIS* A LA VINAIGRETTE</p> <p>PARMENTIER AUX DEUX HARICOTS*</p> <p>YAOURT NATURE BIO INDIV</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>PASTEQUE</p> <p>CORDON DE BLEU DE DINDE SV : Poisson pané</p> <p>POEELE DU SOLEIL (LEGUMES BIO)</p> <p>CANCOILLOTTE</p> <p>ECLAIR AU CHOCOLAT</p>
	<p>Du 20 AU 26.09</p> <p>CREPE AU FROMAGE</p> <p>BOULETTES D'AGNEAU AU THYM SV : Falafels</p> <p>HARICOTS VERTS* BIO PERSILLES</p> <p>MORBIER </p> <p>LIEGEOIS À LA VANILLE</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>MELON*</p> <p>CAROTTES* ET POIS CHICHES BIO A L'ORIENTALE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>RAISIN*</p>	<p>SALADE DE RIZ</p> <p>SAUTE DE POULET AU JUS SV : Filet de colin</p> <p>PIPERADE</p> <p>TOMME GRISE</p> <p>POMME* BIO</p>	<p>SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE DE BALSAMIQUE</p> <p>LASAGNES A LA BOLOGNAISE SV : Lasagnes de légumes</p> <p>EMMENTAL BIO</p> <p>FROMAGE BLANC AU COULIS</p>	<p>SALADE DE CONCOMBRE* SAUCE BULGARE</p> <p>FILET DE COLIN A LA SAUCE CITRON</p> <p>COURGETTES* ET POMMES DE TERRE SAUCE AU CURRY</p> <p>CREME ANGLAISE</p> <p>GATEAU AU SPECULOOS (FARINE BIO) </p>

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 dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.