

Semaine du 31 au 04 septembre 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Tomates cerises	Hamburger (à monter soi-même)	Frites au four	Camembert bio	Donuts
MARDI	Melon	Emincé de poulet sauce tomate	Coquillettes bio	Pyrénnées	Eclair au chocolat
JEUDI	Tomates vinaigrette	Lentilles bio à l'indienne	Rif pilaf bio	Maasdam bio	Flan gélifié à la vanille
VENDREDI	Salade piémontaise	Plein filet de poisson meunière	Epinards à la vache qui rit	Vache picon	Raisin

Semaine du 07 au 11 septembre 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Carottes râpées locales vinaigrette à l'orange	Raviolis de bœuf	(plat complet)	Yaourt aromatisé	Banane bio
MARDI	Macédoine de légumes mayonnaise	Quenelles natures sauce provençale	Coquillettes bio et sa julienne de légumes	Camembert bio	Crème dessert chocolat
JEUDI	Salade verte vinaigrette	Hachis parmentier de bœuf	(plat complet)	dés de chèvre (à mettre avec l'entrée)	Compote de pommes
VENDREDI	Médaille de surimi sauce ketchup	Bœuf local à la mode	Carottes locales Vichy	Edam bio	Tarte aux pommes

* 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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



Semaine du 14 au 18 septembre 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Betteraves bio vinaigrette	Bolognaise au bœuf	Macaronis	Edam bio	Pêche
MARDI	Haricots blancs vinaigrette	Nuggets de poisson et ketchup	Ratatouille	Brassé aux fruits	Ananas au sirop
JEUDI	Melon	Croque-monsieur au fromage	(plat complet)	Fromage blanc nature sucré local	Compote de fruits rouges
VENDREDI	Salade de perles marines	Plein filet de poisson meunière	Brocolis bio sauce au fromage fondu	Carré ligueil	Cake aux pépites de chocolat

Semaine du 21 au 25 septembre 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Taboulé bio	Rôti de dinde sauce dijonnaise	Petits pois bio	Brie	Raisin
MARDI	velouté de potiron !	Timbale milanaise (colin-champignons) !	Coquillettes bio	Emmental !	Fromage blanc local et crème de marrons !
JEUDI	Tomates vinaigrette	Filet de merlu sauce waterzoï	Purée de pommes de terre	Chantailou	Salade de fruits au sirop
VENDREDI	Beignets de choufleur sauce tartare	Flan de carottes locales à l'emmental	(plat complet)	Petit suisse aromatisé local	Banane bio

* 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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



Semaine du 28 au 02 octobre 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Pomelos et sucre	Paupiette de veau à l'orientale	Semoule couscous bio	Brassé aux fruits	Ananas au sirop
MARDI	Courgettes râpées aux pommes	Fricassée de dinde forestière	Purée de potiron	Vache picon	Banane bio
JEUDI	Salade verte vinaigrette	Lasagnes de légumes maison	(plat complet)	dés de mimolette (à mettre avec la salade)	Fromage blanc local aux fruits
VENDREDI	Gaspacho de tomates	Paëlla de poisson	Riz safrané bio	Camembert bio	Mousse au chocolat

Semaine du 05 au 09 octobre 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Tarte au fromage	Omelette nature	Courgettes bio sautées à la provençale	Chantailou	Compote de pommes-coing
MARDI	Salade de haricots verts bio au thon	Saucisse goût fumée locale *	Lentilles aux oignons	Emmental	Pomme
JEUDI	Betteraves aux noix	Beignets de calamars sauce tartare	Riz créole bio	Pyrénées	Abricots au sirop
VENDREDI	Œuf dur mayonnaise	Moussaka	(plat complet)	Buchette mi-chèvre	Gâteau à l'ananas

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

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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local



Semaine du 12 au 16 octobre 2020

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade coleslaw locale	Aiguillettes de poulet à l'orientale	Semoule couscous bio	Yaourt aromatisé	Fruit de saison
MARDI	Concombre vinaigrette	Mignon de poulet sauce paprika	Duo de choufleur et brocolis bio	Mimolette	Flan gélifié au chocolat
JEUDI	Tomate et sa vinaigrette aux dés de poivrons	Parmentier maison aux deux haricots	(plat complet)	Petit moulé local	Cake aux pépites de chocolat
VENDREDI	Velouté de légumes !	Vol au vent de poulet !	Riz bio !	Tomme blanche !	Poire !

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

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

Repas à thème

Produit biologique



Produit local

