

















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 		Choux blancs au fromage 	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
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



Poisson MSC: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



HVE: Haute valeur environnementale



Produits BIO



Label Rouge

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !



MENU

SEMAINE DU GOÛT

À LA DÉCOUVERTE DE NOS RÉGIONS
OCTOBRE



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	Billes de bœuf VBF façon carbonade  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) 
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



Poisson MSC: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



HVE: Haute valeur environnementale



Produits BIO



Label Rouge

**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	Jambon grill persillade   Frites	Rôti de dinde sauce fromagère  Epinards à la crème		Hachis parmentier de lentilles PC  Salade verte 	Beignets au calamar sauce tartare  Haricots verts 
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



Poisson MSC: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



HVE: Haute valeur environnementale



Produits BIO



Label Rouge

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

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