



MENUS DU 27 SEPTEMBRE AU 24 OCTOBRE 2021

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

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.