

## Semaine du 02 au 06 septembre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	salade de tortis vinaigrette aux dés de tomate	raviolis au bœuf	plat complet	buchette de chèvre	compote de fruits
MARDI	concombre vinaigrette au fromage blanc	paupiette de veau locale aux herbes	haricots verts bio à l'huile d'olive	tomme blanche	donuts
JEUDI	salade iceberg vinaigrette !	tortillas !	plat complet	yaourt nature sucré local	fruit de saison bio
VENDREDI	saucisson à l'ail et cornichons *	filet de poisson meunière	pommes vapeur	fromage blanc nature sucré local	pastèque

## Semaine du 09 au 13 septembre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	radis et beurre	dos de colin sauce tomatée	riz bio	carré de l'est	compote pomme banane
MARDI	tomate vinaigrette balsamique	gratin de tortis aux légumes d'été (légumes de ratatouille)	plat complet	yaourt aromatisé	fruit de saison
JEUDI	tomate vinaigrette	haut de cuisse de poulet rôti	épinards et pomme de terre béchamel	yaourt nature sucré local	crêpe au sucre locale
VENDREDI	salade verte vinaigrette	hachis parmentier	plat complet	edam bio	flan vanille nappé au caramel

\* 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

Animation

Produit biologique



Produit local



## Semaine du 16 au 20 septembre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	melon	émincé de poulet sauce brune	semoule bio	brie	mousse au chocolat
MARDI	salade vitaminée (carottes, betteraves, soja, vinaigrette) !	sauce bolognaise aux épices italiennes !	coquillettes bio !	emmental !	barre de céréales !
JEUDI	tomates vinaigrette aux poivrons	filet de poisson pané	haricots verts bio à l'estragon	yaourt aromatisé	fruit de saison bio
VENREDI	courgettes vinaigrette au pesto	rôti de dinde sauce kebab	semoule bio	petit suisse sucré local	crème dessert vanille

## Semaine du 23 au 27 septembre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	radis et beurre	haut de cuisse de poulet rôti et son jus d'herbes	salsifis persillés	suisse aux fruits local	fruit de saison
MARDI	salade de pommes de terre, vinaigrette moutarde à l'ancienne	dos de colin sauce à l'estragon	brocolis à l'origan	brie	flan vanille nappé au caramel
JEUDI	betteraves bio vinaigrette à l'ail	riz bio cuisiné aux allumettes de dinde	plat complet bio	masdam bio	fruit de saison bio
VENREDI	salade vertes aux croutons à l'ail	filet de poulet sauce aigre-douce	coquillettes bio	yaourt nature sucré local	gâteau à la vanille maison

\* 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

Animation

Produit biologique



Produit local



## Semaine du 30 au 04 octobre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	betteraves bios aux pommes	saucisse fumée et son jus aux herbes *	haricots blancs à la tomate	edam bio	mousse au chocolat
MARDI	céleri râpé local au fromage blanc et cumin	cordon bleu	petits pois bio au romarin	petit moulé local	fruit de saison
JEUDI	terrine de légumes mayonnaise	filet de lieu sauce armoricaine	macaronis bio	yaourt aromatisé	compote de pomme bio
VENREDI	brocolis sauce vinaigrette au fromage blanc	sauté de porc sauce dijonnaise *	riz bio	vache qui rit	fruit de saison

## Semaine du 07 au 11 octobre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	salade de lentilles bio à l'échalotte	émincé de dinde sauce caramel	carottes locales aux 4 épices	brie	fruit de saison
MARDI	salade verte aux dés de mimolette	poisson pané et ketchup	blettes à la béchamel	yaourt nature sucré local	crêpe au sucre locale
JEUDI	concombre vinaigrette	tarte aux légumes du soleil	salade verte	suisse aux fruits local	fruit de saison bio
VENREDI	carottes râpées locales vinaigrette	chili con carne	plat complet	saint-paulin	crème dessert chocolat

\* 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

Animation

Produit biologique



Produit local



Semaine du 14 au 18 octobre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	salade verte vinaigrette	sauté de poulet à la crème	pommes de terre persillées	masdam bio	compote abricot
MARDI	betteraves bio vinaigrette	bouchées de porc sauce charcutière *	farfalles	brie	fruit de saison
JEUDI	carottes râpées locales sauce vinaigrette	dos de colin sauce normande	semoule bio	gouda	flan vanille nappé au caramel
VENDREDI	potage dubarry!	tartiflette *!	plat complet	fromage blanc local!	coulis de fruits rouges!

\* 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

Animation

Produit biologique



Produit local

