Menus du Lundi 04 septembre au Vendredi 8 septembre

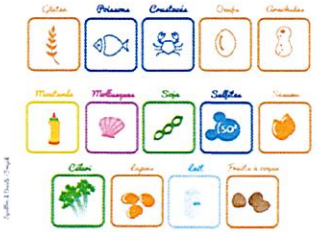
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade verte	H. Verts / thon	Menu végétarien Melon	Salade de tomates
Plat Principal	Nuggets	Saucisses	Cake tomates/Cantal	
Légumes/ Féculent	Potatoes	Lentilles	Salade	Paëlla
Produit laitier		Fromage		Fromage
Dessert	Yaourt	Gâteau	Compote	Fruit saison

Bon Appétit

Menus du Lundi 11 septembre au Vendredi 15 septembre

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Duo carottes / celeri	Lentilles en salade	Taboulé	Menu végétarien Salade verte
Plat Principal	Rôti de porc	Bourguignon	Paupiette	Lasagne de
Légumes/ Féculent	Gnocchi au	Carottes	Haricots verts	Légumes
Produit laitier	fromage	Yaourt	Fromage	Fromage
Dessert	Compote		Mousse au chocolat	Poires

Fait maison
Viande Française
Produit local
Produit frais
Légumes
Volaille Française
Produit congelé
Conserve
Produits Bio
Féculent



Les 14 plus grands allergènes.

Nos plats peuvent contenir un de ces produits ou substances provoquant des allergies ou des intolérances.

En cas de doute sur un plat, prendre contact avec les cuisiniers au 04.71.64.93.59.

Menus du Lundi 18 au vendredi 22 septembre

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Pâté campagne	Betteraves	Salade Marco Polo (Coquillettes-surimi)	Menu végétarien Quiche
Plat Principal	Sauté de veau	Crumble de courgettes et poisson	Chipos	Risotto crémeux
Légumes/ Féculent	Haricots blancs	Fromage blanc et son coulis	Petits pois / carottes	
Produit laitier	Fromage		Fromage	Fromage
Dessert	Pomme		Compote	Yaourt + gâteau

Bon Appétit

Menus du Lundi 25 au Vendredi 29 septembre

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de tomates	Menu végétarien Mâche + croûtons et pommes	Pizza	Macédoine
Plat Principal	Blanquette de veau	Pâtes sauce champignons	Sauté de dinde	Moules
Légumes/ Féculent	Pommes de terre	Fromage	Brocolis	Frites
Produit laitier	Fromage	Compote	Fromage blanc	
Dessert	Fruit			Glace

Fait maison

Produit frais

Produit congelé

Féculent

Viande Française

Légumes

Conserve

Produit local

Volaille Française

Produits Bio

Les 14 plus grands allergènes.

Nos plats peuvent contenir un de ces produits ou substances provoquant des allergies ou des intolérances.

En cas de doute sur un plat, prendre contact avec les cuisiniers au 04.71.64.93.59.

Menus du Lundi 03 au Vendredi 07 octobre

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade niçoise	Piémontaise	Menu végétarien Soupe vermicel	Saucisson
Plat Principal	Rôti de dinde	Crêpes au	Omelette	Tagliatelles au
Légumes/ Féculent	Gratin de chou fleur	Jambon + râpé	au fromage Haricots verts	Saumon
Produit laitier				Fromage
Dessert	Fruit	Yaourt	Gâteau	Compote

Bon Appétit

Menus du Lundi 09 au Vendredi 13 octobre

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salde verte	Betteraves	Quiche	Menu végétarien Velouté de potiron
Plat Principal	Cordon bleu	Escalope de dinde	Saucisses	Œuf dur sauce Aurore
Légumes/ Féculent	Haricots beurre	Jardinière	Flageolets	Pâtes au fromage
Produit laitier		Fromage blanc	Salade de	Roulé
Dessert	Compote	avec coulis	fruits	à la confiture

Fait maison
Viande Française
Produit local
Produit frais
Légumes
Volaille Française
Produit congelé
Conserve
Produits Bio
Féculent

Les 14 plus grands allergènes.

Nos plats peuvent contenir un de ces produits ou substances provoquant des allergies ou des intolérances.

En cas de doute sur un plat, prendre contact avec les cuisiniers au 04.71.64.93.59.

Menus du Lundi 16 au Vendredi 20 octobre

Bon Appétit

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Terrine campagne	Menu végétarien	Potage	Betteraves
Plat Principal	Filet de poulet	Brocoli en salade	Chipolatas	Poisson pané
Légumes/ Féculent	Semoule	Gratin de P.D.T.	Lentilles	Pommes Noisettes
Produit laitier	Yaourt	Champignons	Fromage blanc et son coulis	Fromage
Dessert		Fromage Gâteau		Fruit

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée				
Plat Principal				
Légumes/ Féculent				
Produit laitier				
Dessert				

Fait maison

Produit frais

Produit congelé

Féculent

Viande Française

Légumes

Conserve

Produit local

Volaille Française

Produits Bio

Les 14 plus grands allergènes.

Nos plats peuvent contenir un de ces produits ou substances provoquant des allergies ou des intolérances.

En cas de doute sur un plat, prendre contact avec les cuisiniers au 04.71.64.93.59.