






# Menus de la Semaine du 30 Septembre au 04 Octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de tomate et concombre Vinaigrette aigre douce à l'huile de sésame </p> <p>Suprême de merlu sauce vierge</p> <p>Riz et lentilles à l'indienne</p> <p>Petit filou</p>	<p>Merguez</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Veau marengo</p> <p>Haricots vert persillé et blé </p> <p>Milk shake chocolat</p>	<p>Potage de légumes et VQR</p> <p>Farfalle aux légumes du sud </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade iceberg et dés d'emmental</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois et riz </p> <p>Barre bretonne</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label rouge



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



AOP



Plat du chef



MSC pêche durable

 **Nouveauté**



# Menus de la Semaine du 07 au 11 Octobre 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Croatie</b></p> <p>Concombre Vinaigrette à l'huile d'olive et deta </p> <p>Bœuf façon pasticada</p> <p>Duo de haricots</p> <p>Gâteau façon pain d'épices </p>	<p><b>USA</b></p> <p>Chiffonnade de salade, oignon frits et cheddar </p> <p>Fishburger (poisson pané sauce tartare) </p> <p>Potatoes</p> <p>Smoothie pomme ananas et sirop d'érable </p>	<p><b>Suède</b></p> <p>Boulettes de soja sauce miel cannelle </p> <p>Purée de légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison </p>	<p><b>Italie</b></p> <p>Tartine tomate fromage frais façon bruschetta et mozzarella râpé</p> <p>Emincé de dinde sauce arrabiata</p> <p>Penne rigate </p> <p>Fromage blanc façon stracciatella </p>	<p><b>Afrique</b></p> <p>Carottes râpées Vinaigrette au curry </p> <p>Pain de poisson à la patate douce, sauce tomate </p> <p>Riz </p> <p>Yaourt nature</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label rouge



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



AOP



Plat du chef









MSC pêche durable

**Nouveauté**



# Menus de la Semaine du 14 au 18 Octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri rémoulade </p> <p>Haché de poulet sauce aigre douce</p> <p>Petits pois et boulgour</p> <p>Lacté vanille</p>	<p>Torti potiron carotte mozzarella  </p> <p>Cantadou ail et fines herbes </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Rôti de bœuf, ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade verte crumble noisette et edam</p> <p>PLAT REGIONAL</p> <p>Choucroute</p> <p>Yaourt chocolat</p>	<p>Poisson pané</p> <p>Haricots verts et blé</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit de saison </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label rouge



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



AOP



Plat du chef








MSC pêche durable

 **Nouveauté**



# Menus de la Semaine du 21 au 25 Octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Carottes râpées en vinaigrette 		Méli-mélo de salade verte Vinaigrette balsamique et cheddar	
Aiguillettes de poulet tandoori	Parmentier de poisson blanc et saumon au brocolis 	Burger de veau sauce barbecue	Omelette basquaise	Bœuf strogonoff
Riz créole 		Epinards en gratin et blé	Coquillettes 	Semoule
Vache picon	Yaourt aromatisé	Montcadi croûte noire		Tomme blanche
Fruit de saison		Fruit de saison 	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label rouge



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



AOP



Plat du chef



MSC pêche durable

 **Nouveauté**



# Menus de la Semaine du 28 au 31 octobre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Menu orange et noir</b>	
	Salade iceberg et maïs Vinaigrette crémeuse à la ciboulette	Carottes rapées	Soupe de potiron et croûtons	
Pavé de colin façon bouillabaisse	Ragoût de bœuf à l'antillaise	Enchilada aux légumes et soja	Boulettes de mouton sauce catalane	
Purée de brocolis	Riz créole	Flan nappé caramel	Carottes béchamel à la vache qui rit	
Fourme d'Ambert	Fromage frais sucré		Salade d'oranges sauce chocolat	
Fruit de saison				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Label rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



AOP



Plat du chef



MSC pêche durable

**N** Nouveauté

