

# Menus du 2 septembre au 22 octobre 2021

## Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisés

Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
DU 30 AU 03			TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC STEAK HACHÉ DE BOEUF (VBF) JUS AU ROMARIN HARICOTS BEURRE AIL ET FINES HERBES PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ CAKE AU CHOCOLAT (à portionner)	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE FILET DE COLIN (MSC) SAUCE PROVENÇALE SEMOULE BIO EDAM BIO (à portionner) NECTARNE
DU 06 AU 10	CÉLÉRI RÂPÉ RÉMOULADE TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) COMPOTE POMMES-FRAISES	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RÔTIE DINDE (VVF) FROID ET STICK DE KETCHUP POTATOES YAOURT NATURE SUCRÉ POIRE	CAKE MOZZARELLA BASILIC (à portionner) SAUTÉ DE PORC* (local, VPF) À LA DIJONNAISE CAROTTES RONDELLES PERSILLÉES VACHE QUIRIT BANANE BIO	PASTÈQUE (à portionner) BEIGNETS DE CALAMAR A LA ROMAINE GRATIN DE CHOUX-FLEURS POMMES DE TERRE CHANTENEIGE CRÈME DESSERT CHOCOLAT
DU 13 AU 17	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE BALSAMIQUE POISSON MEUNIÈRE PETITS POIS COULOMMIERS (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE OMELETTE BIO PIPERADE ET POMMES DE TERRE PETIT MUNSTER (AOP, régional) (à portionner) PRUNES	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE ÉCHALOTE SAUTÉ DE BŒUF (VBF) FAÇON CARBONADE COQUILLETTE BIO SAINT-PAULIN (à portionner) COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP (à portionner)	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE ANDALOUSE CHIPOLATAS* (VPF) LENTILLONS BIO (locaux) PETIT LOUIS À TARTINER RAISIN
DU 20 AU 24	SALADE CAMPAGNARDE CORDON BLEU DE VOLAILLE COURGETTES À L'AIL VACHE PICON POMME (locale)	SALADE COLESLAW (carottes locales) BEAUFILET DE COLIN (MSC) SAUCE AUX AROMATES RIZ BIO BÛCHE DE LAIT FRAÎCHE "LES BAMBINS" (régionale, à portionner) YAOURT AROMATISÉ	<b>REPAS D'AUTOMNE</b> SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AU MIEL HACHIS PARMENTIER (VBF) AU POTIRON CANTAL (AOP) (à portionner) "CARROT CAKE" (à portionner)	SOUPE À LA TOMATE QUENELLES NATURE SAUCE FORESTIÈRE SEMOULE BIO PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ KIWI BIO (K)
DU 27 AU 01	CÉLÉRI RÂPÉ (local) SAUCE FROMAGE AIL ET FINES HERBES (fromage local) MIGNON DE POULET (VVF) SAUCE BASQUAISE BLÉ AUX PETITS LÉGUMES FRIPON MOUSSE AU CHOCOLAT	BROCOLIS VINAIGRETTE ÉCHALOTE RÔTI DE BŒUF (VBF) FROID ET KETCHUP POMMES SAUTÉES BRIE EN POINTE (à portionner) COMPOTE DE POMMES-COINGS	QUICHE CHÈVRE MIEL (BC) (à portionner) ÉMINCÉ DE PORC* (local, VPF) SAUCE AU THYM RATATOUILLE PETIT MOULÉ NATURE PRUNES	CHOU ROUGE VINAIGRETTE CHILI SIN CARNE RIZ BIO CAPRICES DES DIEUX (régional) (à portionner) YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)
DU 04 AU 08	TABOULÉ À LA MENTHE (semoule bio) BEAUFILET DE COLIN SAUCE CITRON HARICOTS BEURRE AIL ET FINES HERBES CANTAFRAIS POIRE	CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE PERSILLÉE COLOMBO DE POULET (VVF, local) SEMOULE BIO BÛCHETTE DE LAIT MI-CHÈVRE (BC) (à portionner) COMPOTE POMMES PASSION	SALADES MÊLÉES VINAIGRETTE AUX AGRUMES COQUILLETES BIO À LA NAPOLITAINE CANTAL (à portionner) BANANE BIO	SAUCISSON SEC* ET CORNICHONS MIGOTÉ DE BŒUF (VBF) FAÇON BOURGUIGNON PETITS POIS CAROTTES YAOURT NATURE SUCRE ANNIVERSAIRE DU MOIS : GÂTEAU AUX PÉPITES DE CHOCOLAT (à portionner)
DU 11 AU 15	SALADE COLESLAW (carottes locales) TORTELLINI RICOTTA SPINACI SAUCE CRÈME CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) COMPOTE POMMES BANANE	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE RÔTI DE PORC* (VPF) À LA MOUTARDE POMMES NOISETTES FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ POMME (locale)	CAKE AU POTIRON ET FROMAGE (à portionner) FILET DE LIEU (MSC) SAUCE AURORE BROCOLIS BÉCHAMEL VACHE QUIRIT MOUSSE AU CHOCOLAT	CONCOMBRES AUX DÉS DE BREBIS (BC) MIGOTÉ DE DINDE (VVF) SAUCE CURRY PURÉE DE CAROTTES (dont pommes de terre) CAMEMBERT BIO (à portionner) RAISIN
DU 18 AU 22	CÉLÉRI RÂPÉ SAUCE COCKTAIL (céleri local) FILET DE POISSON PANÉ GRATIN DE CHOUX-FLEURS ET POMMES DE TERRE BRIE EN POINTE (à portionner) YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner)	VELOUTÉ DE NAVETS ET CAROTTES GRATIN DE TORTIS, PIPERADE MOZZARELLA SUISSE NATURE SUCRÉ ORANGE BIO	 <b>"LE GRAND REPAS"</b> 	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE CHIPOLATAS* (VPF) HARICOTS BLANCS TOMATÉS COULOMMIERS (à portionner) POIRE (régionale)

Tous 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.\*

# MENUS DU 2 SEPTEMBRE AU 22 OCTOBRE 2021

## REPLACEMENTS POUR LES REPAS SANS PORC

### ET SANS VIANDE

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
SEPTEMBRE 2021	2 ET 3/09				PALET A L'ITALIENNE JUS AU ROMARIN		PLAT SANS PORC
							PLAT SANS VIANDE
	DU 6 AU 10		OEUF DUR MAYONNAISE	BOULETTES SAUCE AUX OLIVES	PALET MEXICAIN SAUCE DIJONNAISE		PLAT SANS PORC
							PLAT SANS VIANDE
	DU 13 AU 17					SAUCISSE DE VOLAILLE	PLAT SANS PORC
				QUENELLES NATURES SAUCE FAÇON CARBONADE	OCEAN STICKS	PLAT SANS VIANDE	
DU 20 AU 24			JAMBON DE DINDE ET MAYONNAISE			PLAT SANS PORC	
	PANE DU FROMAGER		OEUF DUR MAYONNAISE	PARMENTIER DE POTIRON AU FROMAGE		PLAT SANS VIANDE	
DU 27/09 AU 1/10					PALET MARAÎCHER SAUCE AU THYM	PLAT SANS PORC	
	FALAFELS SAUCE BASQUAISE	OEUF DUR MAYONNAISE				PLAT SANS VIANDE	
OCTOBRE 2021	DU 4 AU 8					OEUF DUR MAYONNAISE	ENTRÉE SANS PORC/SANS VIANDE
				QUENELLES NATURES SAUCE A L'ANCIENNE			PLAT SANS PORC
		YELLOW LENTILLES BALLS SAUCE COLOMBO			PALET A LA MEXICAINE SAUCE FAÇON BOURGUIGNON	PLAT SANS VIANDE	
	DU 11 AU 15		ROTI DE DINDE SAUCE A LA MOUTARDE				PLAT SANS PORC
		BOULETTES SAUCE A LA MOUTARDE	LASAGNES AU SAUMON		OCEAN STICKS	PLAT SANS VIANDE	
DU 18 AU 22					SAUCISSE DE VOLAILLE	PLAT SANS PORC	
				PALET A L'ITALIENNE SAUCE DU JOUR	QUENELLES NATURES SAUCE A LA MOUTARDE DE REIMS	OMELETTE	PLAT SANS VIANDE

\*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.