

Menus du 02 septembre au 20 octobre 2019

Légende :



PRODUIT REGIONAL



Recette du chef

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
Septembre 2019	Du 2 au 8	SALADE ICEBERG	RILLETTE DE THON	ŒUFS DURS MAYONNAISE	MELON
		STEAK HACHE A L'ECHALOTE	EMINCE DE POULET	SAUTE DE BŒUF AU PAPRIKA	DOS DE COLIN A LA MOUTARDE FALLOT
		FRITES	CAROTTES BIO	TORTIS BIO	GRATIN D'AUBERGINES
		CAMEMBERT BIO	CARRE FONDU	GOUDA	YAOURT NATURE
	CREME DESSERT AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GATEAU NORMAND DU CHEF A LA FARINE BIO	
Septembre 2019	Du 9 au 15	MACEDOINE VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE (Substitution : Terrine de legumes)	TOMATES AU BALSAMIQUE	CAROTTES RAPEES BIO
		PAUPIETTE DE VEAU FORESTIERE	PEPITE DE POISSON	ROTI DE BŒUF	FRICASSEE DE PORC AU CURRY (Substitution : Sauté de dinde au curry)
		PUREE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS	FLAGEOLETS	HARICOTS BEURRE
		VACHE QUI RIT BIO	EDAM	YAOURT NATURE DELIN	SAINT PAULIN
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	BEIGNET A LA FRAMBOISE	MOUSSE AU CHOCOLAT	
Septembre 2019	Du 16 au 22	RADIS BEURRE	SALADE DE CŒURS DE PALMIER	MELON	SALADE DE PEPINETTES
		HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE FROMAGERE	CHILI CON CARNE DU CHEF	DOS DE COLIN SAUCE DUGLERE	JAMBON (Substitution : Jambon de dinde)
		BROCOLIS BIO	RIZ BIO	POMMES VAPEUR	PETITS POIS CAROTTES
		MIMOLETTE	SAINT FLORENTIN DELIN	EMMENTAL	FROMAGE BLANC BIO D'ADELLE
	SEMOULE AU LAIT ET CAMEL	COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE AUX POMMES BIO SPECULOOS DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO	
Septembre 2019	Du 23 au 29	BETTERAVES BIO EN SALADE	SALADE DE CONCOMBRES ET MAIS	CELERI REMOULADE	SALAMI (Substitution : Rillettes de thon)
		ROTI DE PORC AU JUS (Substitution : Rôti de dinde au jus)	STEAK HACHE AUX OIGNONS	CORDON BLEU	BRANDADE DE POISSON DU CHEF
		LENTILLES BIO ET LOCALES	CAROTTES BIO	RATATOUILLE DU CHEF	YAOURT NATURE DELIN
		TOMME NOIRE	PETIT MOULE NATURE	BRIE	FRUIT DE SAISON BIO
	FRUIT DE SAISON	GATEAU BASQUE	CREME DESSERT CAMEL		
Septembre 2019	Du 30 au 06	SALADE MEXICAINE	TOMATES A L'ECHALOTE	MORTADELLE (Substitution : Terrine de légumes)	CAROTTES RAPEES BIO
		SAUTE DE BŒUF PROVENCALE	ESCALOPE DE POULET A LA MOUTARDE FALLOT	PAELLA AU POISSON	FRICASSEE DE PORC SAUCE FROMAGERE (Substitution : Fricassée de dinde)
		COURGETTES GRATINEES	COQUILLETES BIO	DU CHEF	HARICOTS VERTS
		PETIT SUISSE	GOUDA	SAINT PAULIN	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES
	FRUIT DE SAISON BIO	ABRICOTS AU SIROP	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN VANILLE ET MADELEINE	
Octobre 2019	Du 7 au 13	BETTERAVES ROUGES BIO	CHOUX BLANC VINAIGRETTE	POTAGE DE LEGUMES DU CHEF	SALADE DE CŒURS DE PALMIER
		PAUPIETTE DE VEAU A L'ESTRAGON	SAUTE DE POULET AU PAPRIKA	QUICHO'BOLO DU CHEF	DOS DE COLIN SAUCE AUX CREVETTES
		POMMES VAPEUR	GRATIN DE SALSIFIS	SALADE VERTE	EPINARDS BIO
		FROMAGE BLANC D'ADELLE	CAMEMBERT BIO	BUCHETTE	CARRE FONDU
	FRUIT DE SAISON	CHOCOLAT LIEGEOIS	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	
Octobre 2019	Du 14 au 20	RILLETTE DE THON	BATAVIA	ŒUFS DURS MAYONNAISE	POTAGE DE LEGUMES DU CHEF
		NUGGETS DE VOLAILLE	ROTI DE PORC AUX OLIVES (Substitution : Rôti de dinde aux olives)	SAUTE DE BŒUF BOURGUIGNON	PAVE DE POISSON A L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT
		PETITS POIS	FLAGEOLETS	FRITES	CAROTTES AU JUS
		TOMME GRISE	PETIT MOULE NATURE	EDAM	CREME ANGLAISE
	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN NAPPE	FRUIT DE SAISON BIO	GATEAU D'ANNIVERSAIRE (FARINE)	