

MENUS DU 27 SEPTEMBRE AU 24 OCTOBRE 2021



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEPTEMBRE	DU 27.09 AU 03.10	CÉLERI AUX RAISINS	OEUF DUR A LA MAYONNAISE	BETTERAVES ROUGES BIO PERSILLES A LA VINAIGRETTE	<u>REPAS VEGETARIEN</u>	RADIS ROSES / BEURRE
		PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE	ROTI DE DINDE AU JUS	STEAK HACHE DE BŒUF VBF	SALADE DE POMMES DE TERRE	POISSON FACON PABELLA
		POMMES DE TERRE RISSOLEES	PETITS POIS ET CAROTTES* BIO	TORSADES BIO	QUICHE AU FROMAGE / SALADE VERTE	POIREAUX* / POMMES DE TERRE
		VACHE QUI RIT BIO	CANTAL AOP	BRIE	PETIT SUISSE FRUITE	YAOURT NATURE BIO
		TARTE AU FLAN	POIRE*	COMPOTE DE POMMES* BIO	BANANE BIO	FLAN NAPPE CAMEL INDIV
	DU 04 AU 10.10	PATES TRICOLORES A LA VINAIGRETTE ET CIBOULETTE	<u>REPAS VEGETARIEN</u>	PIZZA AU FROMAGE	CHOU BLANC* AUX POMMES*	<u>REPAS VEGETARIEN</u>
		PEPITES DE POISSON ET CITRON	SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE DE MIEL	AIGUILLETES DE DINDE A LA NORMANDE	JAMBON BLANC LABEL ROUGE / KETCHUP	CAROTTES* RAPEES A L'ORANGE
		EPINARDS* A LA BECHAMEL	CHILI SIN CARNE	HARICOTS VERTS* BIO PERSILLES	PENNES BIO	BOULETTES DE BOEUF BIO VBF FACON BASQUAISE
		CAMEMBERT BIO	RIZ BIO PILAF	COMTE	EMMENTAL RAPE BIO	PUREE DE BROCOLIS*
		MADELEINE	PETIT SUISSE AROMATISE INDIV	PRUNE*	YAOURT AROMATISE INDIV	SAINT NECTAIRE AOP
			KIWI BIO			SEMOULE AU LAIT INDIV
OCTOBRE	DU 11 AU 17.10	BETTERAVES ROUGES* BIO A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE	TABOULE (SEMOULE BIO)	CELERI* REMOULADE	<u>BURGER PARTY</u>	<u>REPAS VEGETARIEN</u>
		COQUILLETES BIO	PAVE DE POISSON A L'HUILE D'OLIVE / CITRON	EMINCE DE DINDE A LA MOUTARDE	SALADE VERTE ET TOMATES BIO	CHOU ROUGE* A LA VINAIGRETTE DE FRAMBOISES
		A LA CARBONARA	GRATIN DE CHOU FLEUR* ET POMMES DE TERRE	CAROTTES* / PETITS POIS BIO	STEAK HACHE / KETCHUP ET PAIN BURGER	GRATIN DE PATES, TOMATES ET MOZZARELLA
		FROMAGE BLANC INDIV	MAASDAM BIO	MORBIER	POTATOES	PETIT SUISSE INDIV
		POMME*	BANANE BIO	CREME DESSERT VANILLE INDIV	TOASTINETTE DE CHEDDAR	COMPOTE DE FRUITS
					DONUT	
	DU 18 AU 24.10	CAROTTES* BIO A LA CIBOULETTE	ENDIVES* A LA VINAIGRETTE AU MIEL	SALADE DE BLE BIO AU PESTO	<u>REPAS VEGETARIEN</u>	SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE DE TAPENADE
		FILET DE COLIN AUX AROMATES	HACHIS PARMENTIER AU BŒUF BIO	ROTI DE PORC IGP AU JUS	VELOUTE DE LEGUMES BIO	BLANQUETTE DE DINDE
		FONDUE DE POIREAUX* ET POMMES DE TERRE		HARICOTS BEURRE PERSILLES	OMELETTE	PUREE DE POTIRON*
		TOMME BLANCHE	COMTE	EDAM BIO	COQUILLETES BIO A LA SAUCE TOMATE ET BASILIC	CREME ANGLAISE
		RIZ AU LAIT INDIV	RAISIN*	FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRONS	CANTAL AOP	CAKE AU NOIX (FARINE BIO)
			POIRE*			

Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Produit labellisé Produit BIO Dessert cuisiné par nos chefs Produit régional Pêche durable

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.