

Menus du 4 septembre au 20 octobre 2023

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), ni soja (S)

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
SEPTEMBRE				
DU 4 AU 8	<p>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE A L'ORANGE</p> <p>CAPELLETTI TEX MEX SAUCE CREME</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p> <p>NECTARINE</p>	<p>SALADE CAMPAGNARDE</p> <p>AGUILLETTES DE POULET ROTES SAUCE PROVENCALE</p> <p>COURGETTES AUX OIGNONS ET FINES HERBES</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>PRUNES</p>	<p>PASTEQUE (à portionner)</p> <p>SAUTE DE BOEUF (OF) SAUCE BRUNE AUX OIGNONS</p> <p>SEMOULE BIO ET LEGUMES COUSCOUS</p> <p>PETIT SUISSE NATURE SUCRE</p> <p>COMPOTE POMME FRAISE</p>	<p>ALLEZ LES BLEUS !!! </p> <p>SALADE VERTE, CROUTONS ET VINAIGRETTE</p> <p>"FISH & CHIPS" (potatoes) </p> <p>MAYONNAISE </p> <p>CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)</p> <p>ECLAIR VANILLE</p>
DU 11 AU 15	<p>BETTERAVE BIO VINAIGRETTE A LA FRAMBOISE</p> <p>FILET DE HOKI SAUCE AUX AGRUMES</p> <p>BOULGHOUR BIO</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRE</p> <p>PECHE BLANCHE</p> <p>TABOULÉ ORIENTAL</p> <p>PANÉ DU FROMAGER</p> <p>HARICOTS VERTS BIO A L'ÉCHALOTE</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>ABRICOTS</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE AU PESTO</p> <p>SALADE DE MINI-FARFALLES, OEUF DUR, MAÏS, MIMOLETTE VINAIGRETTE CIBOULETTE</p> <p>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>CREME CARAMEL</p> <p>MELON (à portionner)</p> <p>POISSON ET RIZ BIO FACON PAELLA</p> <p>YAOURT AROMATISE</p> <p>COMPOTE POMME PECHÉ</p>	<p>CAKE AU FROMAGE (à portionner)</p> <p>ROTI DE PORC* (Label Rouge) SAUCE AU THYM</p> <p>PETITS POIS ET BOUILLON</p> <p>VACHE QUI RIT BIO</p> <p>BANANE BIO</p> <p>OEUF DUR ET MAYONNAISE</p> <p>SAUTÉ DE POULET (local) SAUCE TAJINE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>RAISIN</p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE</p> <p>SAUTÉ DE DINDE (OF) SAUCE CURRY</p> <p>PUREE DE COURGETTES (dont pommes de terre)</p> <p>TOMME GRISE (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME</p> <p>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE AU CUMIN</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PAPRIKA</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>MIMOLETTE (à portionner)</p> <p>BEIGNET CHOCOLAT (FC)</p>
DU 18 AU 22	<p>HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE</p> <p>SAUTE DE BOEUF (OF) SAUCE FACON TEX-MEX</p> <p>RIZ BIO</p> <p>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>PASTEQUE (à portionner)</p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE PORC* (OF) SAUCE À LA MOUTARDE DE REIMS</p> <p>BOULGHOUR BIO</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE COLESLAW VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE TOMATE</p> <p>CHOU FLEUR BECHAMEL</p> <p>COULOMMIERS (à portionner)</p> <p>CRÊPES SUCRÉES</p> <p>COURGETTES RAPÉES VINAIGRETTE</p> <p>PENNES SAUCE À LA BOLOGNAISE</p> <p>TOMME BLANCHE (à portionner)</p> <p>FLAN CHOCOLAT</p>	<p>ESCALE EN BRETAGNE </p> <p>RILLETTES DE THON </p> <p>GALETTE DE SARRASIN, VOLAILLE ET CHAMPIGNONS</p> <p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>PETIT MOULE NATURE PAYSAN BRETON</p> <p>ANNIVERSAIRE DU MOIS : FAR BRETON NATURE (à portionner)</p> <p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>PILONS DE POULET AU JUS</p> <p>POMMES RISSOLÉES</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME BIO (à portionner)</p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>OU COEUR DE PALMER VINAIGRETTE</p> <p>COQUILLETTES BIO ET SAUCE NAPOLITAINNE</p> <p>EMMENTAL RAPE BIO</p> <p>YAOURT NATURE BRASSE SUCRÉ (local) (à portionner)</p> <p>PRUNES</p> <p>TABOULÉ ORIENTAL (dont semoule bio)</p> <p>OMELETTE BIO</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES</p> <p>MAASDAM BIO (à portionner)</p> <p>RAISIN</p>
DU 25 AU 29				
DU 2 AU 6				
OCTOBRE				
DU 9 AU 13	<p>rouge</p> <p>GASPACHO TOMATES ET FROMAGE FRAIS (à portionner)</p> <p>FILET DE LIEU SAUCE NAPOLITAINE</p> <p>SEMOULE BIO TOMATÉE</p> <p>BABYBEL </p> <p>COMPOTE POMME FRAMBOISE</p>	<p>vert</p> <p>SALADE DE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE</p> <p>AGUILLETTES DE POULET SAUCE PESTO</p> <p>COQUILLETTES BIO PERSILLÉES</p> <p>FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>KIWI BIO </p>	<p>orange</p> <p>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE AU CUMIN</p> <p>PARMENTIER DE BUTTERNUT AU FROMAGE</p> <p>MIMOLETTE (à portionner) </p> <p>CREME DESSERT VANILLE</p>	<p>multicolore</p> <p>AGRÈMENTS FAJITAS : SALADE ICEBERG, TOMATE</p> <p>FAJITAS AU BOEUF HACHÉ ET SAUCE TOMATE</p> <p>RIZ BIO JAUNE</p> <p>FROMAGE BLANC AROMATISE </p> <p>GATEAU D'ANNIVERSAIRE : GATEAU MARBRÉ (à portionner)</p>
DU 16 AU 20	<p>CÉLÉRI RAPÉ VINAIGRETTE FACON COCKTAIL</p> <p>CANNELLONI RICOTTA EPINARDS SAUCE CREME</p> <p>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME COING</p>	<p>VELOUTÉ DE POTIRON (à portionner)</p> <p>FILET DE LIEU SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY</p> <p>SEMOULE BIO ET POELÉE CHINOISE</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>FRUIT</p>	<p>RADIS NOIR VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC</p> <p>BOUDIN BLANC* DE RETHEL</p> <p>LENTILLONS BIO (locaux)</p> <p>YAOURT NATURE BRASSE SUCRÉ (local) (à portionner)</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>CREPE AU FROMAGE</p> <p>SAUTÉ DE POULET (local) SAUCE AU CUMIN</p> <p>HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE</p> <p>CANTAL AOP (à portionner)</p> <p>POMME</p>

*Plat faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc

Menus établis sous réserve d'approvisionnement

"Nos 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."