



Semaine 36 du 4 au 10 septembre 2023

	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Radis beurre 		Betteraves vinaigrette  	Salade de riz tomates maïs vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de veau milanaises Mijoté de Petits pois 	Hachis parmentier de lentilles (plat complet)  // 		Emincé de volaille sauce tomate  Coquillettes 	Dos de colin sauce citron  Carottes persillées 
PRODUIT LAITIER	Rondelé	Brie 		Bûchette de chèvre	Tartare ail et fines herbes
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais  		Fruit frais  	Gâteau choco courgettes 

**Produit de saison**

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

**Pâtisserie élaborée dans notre cuisine****Poisson MSC: Pêche durable****Viande de bœuf, de porc et de volaille française****Repas Végétarien****HVE: Haute valeur environnementale****Produits BIO****Label Rouge**

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



MENU

Semaine 37 du 11 au 17 septembre 2023

Londres

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
HORS D'ŒUVRE	Taboulé 	Concombre sauce bulgare  		Salade de penne au pesto 	Salade Happy (chou rouge, carotte, radis, pomme) 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chipolata sauce barbecue  Haricots verts	Sauté de volaille au paprika  Riz créole		Falafels de pois chiches  Légumes tajine 	Fish and chips (plat complet) //
PRODUIT LAITIER	Camembert	Carré président		Fromage blanc sucré	Croc'lait 
DESSERT	Fruit frais  	Yaourt aromatisé 		Fruit frais 	Carotte cake 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Produits BIO**

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Repas Végétarien**

 **Label Rouge**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



MENU

Semaine 38 du 18 au 24 septembre 2023

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
HORS D'ŒUVRE	Tomates vinaigrette  	Œuf dur mayonnaise		Carottes râpées vinaigrette  	Salade de pommes de terre maïs tomate vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tajine de boulettes de boeuf  Semoule	Marmite de poisson sauce crème  Méli mélo de légumes		Riz cantonais Végétarien (plat complet)  // 	Jambon persillade   Gratin de Courgette
PRODUIT LAITIER	Carré ligueil	Saint Bricet		Coulommiers 	Petit suisse sucré
DESSERT	Fruit frais  	Crème dessert chocolat		Cocktail de fruits	Fruit frais  



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



HVE: Haute valeur environnementale



Produits BIO



Label Rouge

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**
















PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



MENU

Semaine 39 du 25 septembre au 1 octobre 2023

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
HORS D'ŒUVRE	Croisillon au fromage	Radis beurre 		Salade de pâtes à l'italienne (jambon, tomate)	Betteraves vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille à la crème  Poêlée de légumes	Cassoulet (plat complet)  //		Accras de poisson Epinards à la crème	Tarte au fromage (plat complet)  // 
PRODUIT LAITIER	Croc'lait 	Brie 		Bûchette de chèvre 	Yaourt sucré 
DESSERT	Novly vanille	Fruit frais  		Compote 	Fruit frais 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

 **Produits BIO**

 **Label Rouge**

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



MENU

Semaine 40 du 2 au 8 octobre 2023

	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Saucisson ail		Choux rouges vinaigrette  	Salade de pommes de terre tomates oeuf sauce tartare
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Croq véggie tomate  Patatouille (pomme de terre /ratatouille) 	Emincé de volaille orientale  Mélange de céréales		Pâtes bolognaises (plat complet)  //	Gratiné de poisson à la provençale  Carottes persillées 
PRODUIT LAITIER	Camembert 	Yaourt sucré		Emmental râpé	Rondelé 
DESSERT	Compote 	Fruit frais  		Fruit frais  	Yaourt aromatisé

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

 **Produits BIO**

 **Label Rouge**

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



MENU

Semaine 41 du 9 au 15 octobre 2023

	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette  	Crêpe au fromage		Carottes râpées vinaigrette  	Salade carioca (haricots rouges, poivrons, maïs)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rougail saucisse  Semoule	Beignets au calamar sauce tartare Purée de brocolis		Dhal de lentilles  Riz 	Sauté de volaille dijonnaise  Mijoté de Petits pois 
PRODUIT LAITIER	Coulommiers 	Saint Bricet		Fromage blanc sucré	Petit moulé
DESSERT	Fruit frais  	Compote 		Fruit frais  	Cake Vanille 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Produits BIO**

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Repas Végétarien**

 **Label Rouge**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Semaine 42 du 16 au 22 octobre 2023

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
HORS D'ŒUVRE	Tomates mozzarella vinaigrette  	Pâté de campagne cornichons		Céleri vinaigrette  	Salade de penne au pesto 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nugget's de blé  Epinards à la crème 	Rôti de dinde sauce tomate  Blé pilaf 		Cheeseburger  Frites	Marmite de poisson sauce crème  Haricots verts 
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre 	Vache picon		Petit suisse sucré	Brie
DESSERT	Novly vanille	Fruit frais 		Fruit frais  	Riz au lait

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

 **Produits BIO**

 **Label Rouge**

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.