



LE MENU DE LA SEMAINE PLAISIR



LUNDI

Menu *BIO*

30/9/19



Tomates *BIO* à la ciboulette

Sauté de poulet *BIO* au jus

Purée d'épinards *BIO*

Yaourt nature *BIO* et sucre

MARDI

1/10/19

Betteraves vinaigrette

Pizza au fromage

Salade verte

Fruit de saison



MERCREDI

2/10/19

Chou blanc vinaigrette



Couscous boulettes/merguez



Semoule

Légumes du couscous

Crème dessert vanille

JEUDI

3/10/19

Concombres vinaigrette + dés d'emmental



Rôti de bœuf aux herbes



Haricots verts

Pommes de terre vapeur



Semoule au lait

VENDREDI

4/10/19

Crêpe au fromage

Filet de saumon sauce aneth



Ratatouille

Riz

Fruit de saison



Produit de saison



Recette du chef



LEGENDE

Pêche responsable



Viande bovine française



BIO

LE MENU DE LA SEMAINE PLAISIR

SEMAINE DU GOÛT - FRUITS ET LÉGUMES D'AUTOMNE

LUNDI
Menu BIO
7/10/19







MARDI
8/10/19

Courgettes râpées vinaigrette


hachis parmentier patate douce
  



Camembert et pommes
 

MERCREDI
9/10/19

Potage de légumes + emmental râpé
  

Rôti de dinde miel et figue


Epinards à la crème


Semoule

Fruit de saison


JEUDI
10/10/19

Sauté de bœuf aux oignons


Fondue de poireaux
 

Boulgour

Petit suisse nature et sucre


Fruit de saison


VENDREDI
11/10/19

Salade fromagère (salade verte + dés d'emmental)

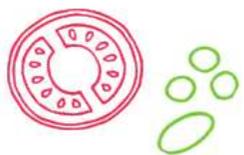
Filet de lieu sauce à l'orange/carottes et raisins secs
  

Purée potiron


Moelleux aux poires
 

LEGENDE

 **Produit de saison**  **Recette du chef**  **Peche responsable**  **Viande bovine française**  **BIO**



LE MENU DE LA SEMAINE PLAISIR



LUNDI

14/10/19

Saucisse fumée

R : Saucisse de volaille

Lentilles

Yaourt aromatisé

Fruit de saison



MARDI

15/10/19

Filet de colin sauce aneth

Ratatouille

Boulgour

Carré de l'Est

Fruit de saison



MERCREDI

16/10/19

Salade de pâtes estivale + dés d'emmental

Sauté de veau sauce basquaise

haricots verts persillés

Fruit de saison



JEUDI

Menu *BIO*

17/10/19



Chou rouge BIO à la vinaigrette



*Axoa de bœuf BIO
(pommes de terre, bœuf égréné,
sauce provençale)*



Petit suisse nature BIO et sucre

VENDREDI

18/10/19

Tomates à la ciboulette + dés d'emmental



Blanquette de saumon

Coquillettes

Gélifié caramel

LEGENDE



Produit de saison



Recette du chef



Pêche responsable

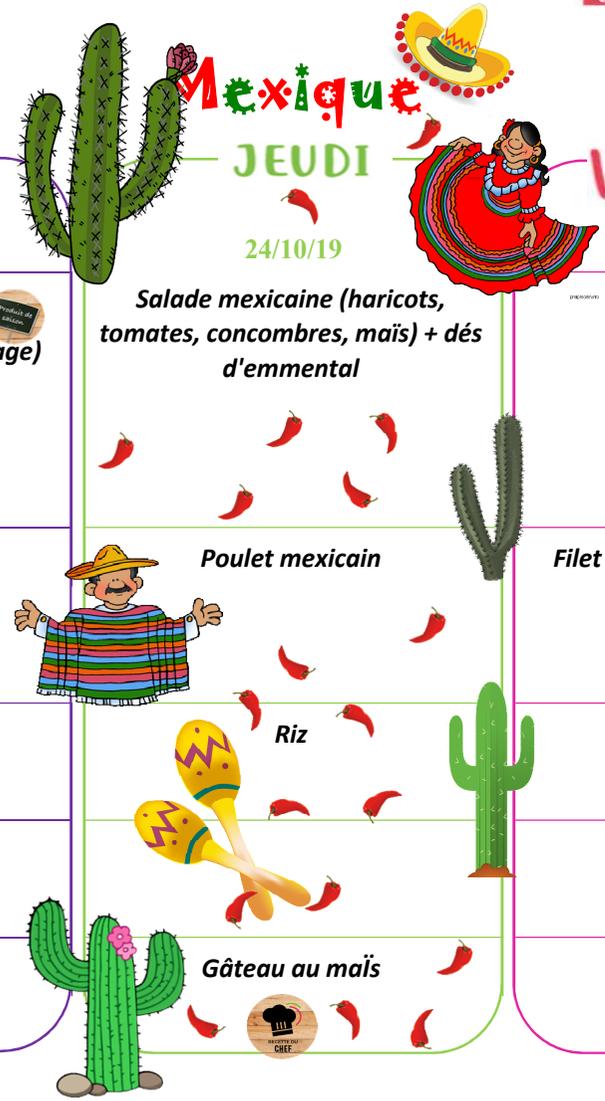


Viande bovine française



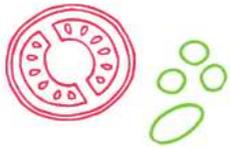
Bio

LUNDI Menu BIO 21/10/19	MARDI 22/10/19	MERCREDI 23/10/19	JEUDI 24/10/19	 VENDREDI 25/10/19
Carottes BIO à l'orange	Céleri rémoulade	Salade des Alpilles (salade verte + dès de fromage)	Salade mexicaine (haricots, tomates, concombres, maïs) + dès d'emmental	Friand fromage
Sauté de boeuf BIO bourguignon	Carbonara R : Carbonara de dinde	Gratin de pommes de terre/carottes/volaile	Poulet mexicain	Filet de poisson pané et citron
Purée de courgettes BIO	Macaroni + emmental râpé	**	Riz	Brocolis béchamel
Fromage blanc nature BIO + sucre	Liegeois chocolat	Compote pomme coing	Gâteau au maïs	Frites
				Fruit de saison



LEGENDE									
	Produit de saison		Recette du chef		Pêche responsable		Viande bovine française		BIO

Origine de la viande bovine : France



LE MENU DE LA SEMAINE PLAISIR



LUNDI 28/10/19	MARDI 29/10/19	MERCREDI Menu BIO 30/10/19	JEUDI 31/10/19	VENDREDI 1/11/19
Concombres sauce vinaigrette + dés d'emmental 		Potage BIO + emmental râpé 	Tomates vinaigrette 	
Sauté de veau sauce moutarde	Escalope de dinde à la crème	Brandade BIO de colin	Tarte au fromage	Férié
Haricots verts	Printanière de légumes	**	Salade verte	
Riz	Buche mi-chèvre			
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison 	Fruit de saison BIO 	Compote pomme 	

LEGENDE



Produit de saison



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO