



Végétarien



LE MENU DE LA SEMAINE

Plaisir



Menu *BIO*

LUNDI

28/9/20

Concombre bulgare
et dès d'emmental

Axoa végétarien au soja
(à base de pommes de terre et de soja)



*

Compote pomme / fraise

MARDI

29/9/20

Carottes râpées vinaigrette
et dès d'emmental

Saucisse fumé
R: Saucisse de volaille

Lentilles

Beignet framboise

MERCREDI

30/9/20

Aiguillettes de poulet sauce
forestière

Haricots verts

Riz

Coulommiers

Fruit de saison

JEUDI

1/10/20

Sauté de bœuf *BIO* sauce
printanière



Macaroni *BIO*



Yaourt aromatisé *BIO*



Fruit de saison *BIO*



VENDREDI

2/10/20

Salade harmonie (salade, chou
rouge, maïs)

Filet de poisson pané

Purée aux 3 légumes (carotte,
haricot vert, chou-fleur)

Crème dessert chocolat



Produit de saison



Recette du chef



LEGENDE

Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



LE MENU DE LA SEMAINE



Plaisir



Menu BIO

LUNDI

5/10/20

Sauté de bœuf BIO sauce aux carottes



Boullgour BIO
Ratatouille BIO



Brie BIO



Fruit de saison BIO



MARDI

6/10/20

Salade provençale (concombres, haricots verts, tomates, olive, et dès d'emmental)



Filet de merlu sauce provençale

Haricots beurre

Gâteau au yaourt



MERCREDI

7/10/20

Potage légumes
et râpé



Rôti de veau sauce olives

Purée de courgettes - pommes de terre

Fruit de saison

Végétarien

JEUDI

8/10/20

Salade fromagère (salade, dès d'emmental)



Gnocchis basilic et grana padano

Salade verte

Compote pomme

VENDREDI

9/10/20

Filet de lieu sauce matelotte

Torti

Fromage blanc nature + sucre

Fruit de saison

LEGENDE



Produit de saison



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



Bio



LE MENU DE LA SEMAINE

LA SEMAINE DU GOÛT

DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020



Plaisir



Menu **BIO**
Végétarien



LUNDI

Umani (Savoureux)

12/10/20

Tomates vinaigrette
et dès d'emmental

Sauté de boeuf sauce soja



Nouilles

Julienne de légumes

Compote pomme / pêche

MARDI

Acide

13/10/20

Cuisse de poulet rôti aux olives et citron

Pommes vapeur

Epinards

Fromage blanc nature + sucre

Fruit de saison

MERCREDI

Amer

14/10/20

Pomelos + sucre

Jambon braisé au jus

R: Rôti de dinde braisé au jus

Endive béchamel

Mousse au chocolat noir

JEUDI

Sucré

15/10/20

Chou rouge BIO aux pommes

et dès d'emmental



Omelette BIO



Carottes vichy BIO



Brownie



VENDREDI

Salé

16/10/20

Saucisson sec

R: Roulade de volaille et cornichon

Filet de colin sauce tomate

Purée de haricot vert

et dès d'emmental

Fruit de saison

LEGENDE



Produit de saison



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



VACANCES



LE MENU DE LA SEMAINE

Plaisir



Menu *BIO*

Végétarien

LUNDI

19/10/20

Echine de porc sauce tomate
R: Rôti de dinde sauce tomate

Carottes vichy
Lentilles

Petit moulé nature

Fruit de saison

MARDI

20/10/20

Concombres BIO vinaigrette
et dès d'emmental

Hachis parmentier BIO

Salade verte BIO

Compote pomme BIO

MERCREDI

21/10/20

Aiguillettes de poulet sauce
provençale

Blé

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison

JEUDI

22/10/20

Céleri rémoulade

Raviolis aux légumes

*

Liégeois chocolat

VENDREDI

23/10/20

Salade verte aux croûtons
et dès d'emmental

Filet de colin meunière

Courgettes provençales
Semoule

Cake au citron

LEGENDE



Produit de saison



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



LE MENU DE LA SEMAINE

Plaisir



VACANCES

Végétarien

Menu BIO



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

26/10/20

27/10/20

28/10/20

29/10/20

30/10/20

Concombre vinaigrette

Salade de riz BIO

Potage au potiron et fromage râpé

Filet de colin sauce paprika

Quenelles nature sauce aurore

Boulettes d'agneau aux olives

Omelette BIO

Filet de merlu sauce aurore

Brunoise de légumes

Riz

Pennes

Ratatouille BIO

Purée de carottes - PDT

Boulgour

Yaourt nature + sucre

Fromy

Fruit de saison BIO

Salade d'orange à la cannelle

Fruit de saison

Flan nappé caramel

LEGENDE



Produit de saison



Recette du chef



Peche responsable



Viande bovine francaise



BIO