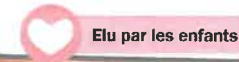


Menus du 02 septembre au 18 octobre 2019

PRESTATION STANDARD DOUBLE GARNITURE

Légende :



| Rentrée | mardi 03 septembre | mercredi 04 septembre | Jeudi 05 septembre | vendredi 06 septembre |
|---|--------------------------------------|------------------------------------|--|--|
| Meillon * | Salade de coquillettes BIO* | Concombre au fromage blanc* | Salade verte et ses croûtons | Saucisson à l'ail cornichons |
| Œufs durs mayonnaise | Filet de poulet au jus* | Chipolatas grillée * | Rôti de bœuf *et ketchup | Filet de lieu sauce oseille * |
| Salade de pommes de terre* Fromage blanc sucré | Haricots verts* et lentilles* | Pommes noisettes | Ratatouille du chef* et Riz Bio | Purée de pommes de terre* et carottes |
| Gaufre Ilégeoise | Chantailou | Brie | Yaourt sucré local | Saint paulin |
| | Fruit de saison | Crème dessert vanille | Tarte au chocolat du chef* | Fruit de saison |

| lundi 09 septembre | mardi 10 septembre | mercredi 11 septembre | Jeudi 12 septembre | vendredi 13 septembre |
|---|--|--------------------------------|---|---------------------------------------|
| Œuf mimosa | Salade de pommes de terre * | Salade de maïs* | Concombre à la ciboulette* | Salade verte et ses croûtons |
| Couscous végétarien (pois chiches et légumes couscous) avec semoule BIO* | Escalope de volaille milanaise Jeunes carottes* et coquillettes BIO | Cuisse de poulet rôti* | Sauté de bœuf aux olives* | Poisson pané |
| Suisse fruité | Emmental BIO | Fritta du chef* et riz* | Pdt persillées* et poêlée de légumes | Petits pois* et pdt rissolées* |
| Fruit de saison | Compote de fruits | Petit moulé nature | Carré de ligueuil | Crème anglaise |
| | | Fruit de saison | Flan caramel | Cookies du chef* |

| lundi 16 septembre | mardi 17 septembre | mercredi 18 septembre | Jeudi 19 septembre | vendredi 20 septembre |
|-----------------------------------|--|--|-------------------------------------|--|
| Pastèque* | Salade verte et ses croûtons | Salade de pommes de terre ciboulette* | Tarte au fromage du chef* | Haricots verts en vinaigrette* |
| Hachis parmentier du chef* | Emincé de poulet sauce brune* | Rôti de veau au jus* | Dos de colin au citron* | Gratin de pommes de terre au fromage* |
| Vache qui rit | Semoule* et piperade* | Courgettes en gratin* et riz* | Epinards en béchamel* et blé | Yaourt sucré |
| Fruit de saison | Gouda à la coupe Mousse au chocolat | Fromage blanc sucré | Camembert | Fruit de saison |
| | | Fruit de saison | Sachet de pommes séchées | |

| lundi 23 septembre | mardi 24 septembre | mercredi 25 septembre | Jeudi 26 septembre | vendredi 27 septembre |
|---|------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|---|
| Salade de maïs* | Tomates en vinaigrette* | Salade verte et croûtons | Betteraves BIO * | Carottes râpées * |
| Filet de poulet sauce au Jardinière* et boulgour | Jambon blanc * | Bœuf braisé au jus* | Emincé végétarien BIO sauce | Poisson pané |
| Suisse fruité | Frites au four et salsifis* | Purée de pommes de terre * | Riz BIO* et poêlée de légumes | Chou fleur* béchamel & Pdt vapeur* |
| Fruit de saison | Bûchette mi-chèvre | Rondelé ail et fines herbes | Maasdam BIO | Crème anglaise |
| | Flan chocolat | Compote de pommes maison* | Fruit de saison BIO | Cake vanille du chef* |

| lundi 30 septembre | mardi 01 octobre | mercredi 02 octobre | Jeudi 03 octobre | vendredi 04 octobre |
|---|--|------------------------------------|--|---|
| Céleri au cumin* | Belnet de chou fleur | Pomelos au sucre | Salade verte et ses croûtons | Surimi mayonnaise* |
| Steak Haché | Rôti de dinde froid* | Gratin de poisson* | Sauté de Bœuf dijonnaise* | Chili sin carne (Haricots rouges à la tomate)* |
| Lentilles du chef* et poêlée de légumes Rondelé au sel de camargue | Haricots verts* et pommes fondantes | Coquillettes BIO* | Carottes* et semoule* | Riz BIO* |
| Mousse au chocolat au lait | Fromage blanc sucré | Edam à la coupe | Crème anglaise | Brie |
| | Fruit de saison | Cocktail de fruits au sirop | Gâteau aux pépites de chocolat* | Fruit de saison |

| lundi 07 octobre | mardi 08 octobre | mercredi 09 octobre | Jeudi 10 octobre | vendredi 11 octobre |
|--|--|---------------------------------------|-------------------------------------|--|
| Radis beurre | Crêpe tomate mozzarella* | Concombre en vinaigrette* | Œuf mimosa* TARTÈRE | Carottes râpées* |
| Filet de hoki sauce tomate* | Jambon blanc* | Emincé de dinde sauce caramel* | Quich'o Bolo | Assiette végétarienne pommes dauphines et flageolets* |
| Pdt persillée* et haricots beurre | Blettes en gratin* et boulgour* | Riz BIO* pilaf | Salade verte et ses croûtons | Yaourt sucré local |
| Mimolette à la coupe | Suisse fruité | Saint paulin à la coupe | Camembert | Beignet aux pommes |
| Compote de fruits BIO | Fruit de saison BIO | Poire au chocolat* | Kaki | |

| lundi 14 octobre | mardi 15 octobre | mercredi 16 octobre | Jeudi 17 octobre | vendredi 18 octobre |
|--|---|-----------------------------|--|----------------------------------|
| Salade de pommes de terre | Chou blanc BIO à l'ananas* | Panais râpé* | Salade verte et ses croûtons | Pâté de campagne catalan* |
| Sauté de poulet à la crème* | Quenelles BIO sauce tomate* | Rôti de bœuf au jus* | Escalope viennoise | Poisson meunière |
| Petits pois au Jus* et pommes sautées | Brunoise de courgettes BIO et penne* | Frîtes au four | Purée de pommes de terre* et brocolis | Boulgour* et épinards* |
| Carré de ligueuil | Gouda BIO | Crème anglaise | Vache qui rit | Fromage blanc sucré |
| Fruit de saison | Crêpe au sucre BIO | Pâtisserie du chef* | Fruit de saison | Compote de pommes maison* |



Afin de démarrer l'année en toute sérénité, nous vous proposons un repas froid prêt à consommer et adapté à tout type de régime.



A l'occasion de la semaine du goût, nous vous proposons une recette élaborée par un de nos chefs : la Quich'o Bolo.

" nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances"

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements