

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
DU 4 AU 8	<p>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE À L'ORANGE</p> <p>OU TOMATES VINAIGRETTE</p> <p>CAPELLETTI TEXMEX SAUCE CREME</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p> <p>OU YAOURT AROMATISE</p> <p>NECTARINE</p> <p>OU FRUIT</p>	<p>SALADE CAMPAGNARDE</p> <p>OU SALADE DE PATES, TOMATES, MIMOLETTE ET VINAIGRETTE</p> <p>AGUILLETTES DE POULET ROTIES SAUCE PROVENCALE</p> <p>COURGETTES AUX OIGNONS ET FINES HERBES</p> <p>GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>OU EMMENTAL (à portionner)</p> <p>PRUNES</p> <p>OU FRUIT</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>OU PETIT SUISSE AROMATISE</p> <p>COMPOTE POMME FRAISE</p> <p>OU COMPOTE POMME PASSION</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 À LA FRAMBOISE</p> <p>OU COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE HOKI SAUCE AUX AGRUMES</p> <p>BOULGHOUR BIO</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE SUCRE</p> <p>OU FROMAGE BLANC AROMATISE</p> <p>PECHE BLANCHE</p> <p>OU FRUIT</p>	<p>TOMATES VINAIGRETTE AU PESTO</p> <p>OU CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>SALADE DE MINI-FARFALLES, OEUF DUR, MAÏS, MIMOLETTE VINAIGRETTE CIBOULETTE</p> <p>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>OU CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>CREME CARAMEL</p> <p>OU CREME VANILLE</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>OU CHANTENEIGE</p> <p>BANANE BIO</p> <p>OU FRUIT</p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE</p> <p>OU SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</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>OU SAINT PAULIN (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME</p> <p>OU COMPOTE POMME POIRE</p>
DU 18 AU 22	<p>TABOULÉ ORIENTAL</p> <p>OU SALADE DE BOULGHOUR, TOMATE ET RAISINS SECS</p> <p>PANÉ DU FROMAGER</p> <p>HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE</p> <p>BRIE EN POINTE (à portionner)</p> <p>OU PETIT MUNSTER AOP (à portionner)</p> <p>ABRICOTS</p> <p>OU FRUIT</p>	<p>MELON (à portionner)</p> <p>POISSON ET RIZ BIO FACON PAILLON</p> <p>YAOURT AROMATISE</p> <p>OU YAOURT NATURE SUCRÉ</p> <p>COMPOTE POMME PECHÉ</p> <p>OU COMPOTE POMME PRUNEALUX</p>	<p>OEUF DUR ET MAYONNAISE</p> <p>OU SURIMI MAYONNAISE</p> <p>SAUTÉ DE POULET (local) SAUCE TAJINE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>OU MONTSOISSIER (à portionner)</p> <p>RAISIN</p>	<p>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE AU CUMIN</p> <p>OU TOMATE VINAIGRETTE</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PAPRIKA</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>MIMOLETTE (à portionner)</p> <p>OU PETIT LOUIS TARTINE</p> <p>BEIGNET CHOCOLAT (FC)</p>
DU 25 AU 29	<p>HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE</p> <p>OU HARICOTS BEURRES VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FACON TEXMEX</p> <p>RIZ BIO</p> <p>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>OU BUCHETTE DE CHEVRE (BC) (à portionner)</p> <p>PASTEQUE (à portionner)</p> <p>OU MELON (à portionner)</p>	<p>SALADE COLESLAW VINAIGRETTE</p> <p>OU CONCOMBRE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE TOMATE</p> <p>CHOU FLEUR BECHAMEL</p> <p>COULMIERS (à portionner)</p> <p>OU GOUDA BIO (à portionner)</p> <p>CRÊPES SUCRÉES</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>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>OU COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE</p> <p>COQUILLETES BIO ET SAUCE NAPOLITAINNE</p> <p>EMMENTAL RAPE BIO</p> <p>YAOURT NATURE BRASSE SUCRÉ (local) (à portionner)</p> <p>PRUNES</p> <p>OU FRUIT</p>
DU 2 AU 6	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE</p> <p>OU CHOU FLEUR VINAIGRETTE CIBOULETTE</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>OU CAMEMBERT (à portionner)</p> <p>FRUIT</p> <p>OU FRUIT 2ÈME CHOIX</p>	<p>COURGETTES RAPÉES VINAIGRETTE</p> <p>OU RADIS NOIR VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC</p> <p>PENNES SAUCE À LA BOLOGNAISE</p> <p>TOMME BLANCHE (à portionner)</p> <p>OU EDAM BIO (à portionner)</p> <p>FLAN CHOCOLAT</p> <p>OU CREME DESSERT CARAMEL</p>	<p>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>OU CHOU CHINOIS VINAIGRETTE</p> <p>PILONS DE POULET AU JUS</p> <p>POMMES RISSOLÉES</p> <p>CAPRICE DES DIEUX (local) (à portionner)</p> <p>OU SAINT PAULIN (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME BIO (à portionner)</p>	<p>TABOULÉ ORIENTAL (dont semoule bio)</p> <p>OU SALADE DE RIZ NICOISE</p> <p>OMELETTE BIO</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES</p> <p>MAASDAM BIO (à portionner)</p> <p>OU TOMME NOIRE (à portionner)</p> <p>RAISIN</p>
RENCONTRES DU GOÛT : COULEURS DE SAISON				
	rouge	vert	orange	multicolore
DU 9 AU 13	<p>GASPACHO TOMATES ET FROMAGE FRAIS (à portionner)</p> <p>FILET DE LIEU SAUCE NAPOLITAINNE</p> <p>SEMOULE BIO TOMATÉE</p> <p>BABYBEL</p> <p>COMPOTE POMME FRAMBOISE</p>	<p>SALADE DE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</p> <p>AGUILLETTES DE POULET SAUCE PESTO</p> <p>COQUILLETES BIO PERSILLÉES</p> <p>FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>KIWI BIO</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>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 MARRBÉ (à portionner)</p>
DU 16 AU 20	<p>CÉLÉRI RAPÉ VINAIGRETTE FACON COCKTAIL</p> <p>OU CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE</p> <p>CANNELONI RICOTTA EPINARDS SAUCE CREME</p> <p>CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner)</p> <p>OU PETIT MUNSTER AOP (à portionner)</p> <p>COMPOTE POMME COING</p> <p>OU COMPOTE POMME POIRE</p>	<p>VELOUTÉ DE POTIRON (à portionner)</p> <p>FILET DE LIEU SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY</p> <p>SEMOULE BIO ET POILÉE CHINOISE</p> <p>CAMEMBERT BIO (à portionner)</p> <p>OU PONT L'ÉVÊQUE (à portionner)</p> <p>FRUIT</p> <p>OU FRUIT 2ÈME CHOIX</p>	<p>RADIS NOIR VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC</p> <p>OU SALADE ICEBERG VINAIGRETTE</p> <p>BOUDIN BLANC* DE RETHÉL</p> <p>LENTILLONS BIO (locaux)</p> <p>YAOURT NATURE BRASSE SUCRÉ (local) (à portionner)</p> <p>BANANE BIO</p> <p>OU FRUIT</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>OU TOMME GRISE (à portionner)</p> <p>POMME</p> <p>OU FRUIT</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."