

Semaine du 1 septembre au 5 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Melon	Radis	(Taboulé oriental	Terrine de campagne*
			(e	arottes râpées au citron	Betteraves vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de bœuf	Jambon blanc*		Flan de lentilles	Cœur de colin à la crème de ciboulette
ACCOMPAGNEMENT	(Coquillettes	Purée BIO		Haricots verts B10	Blé
LAITAGE	Yaourt sucré	Fondu Président		Petit suisse sucré	Edam
DESSERT	Gâteau au yaourt du chef	Fruit Crème dessert caramel		Coupelle pomme abricot	Madeleine
Préparation contenant a	u moins un ingrédient Egalim	Préparé pa	r notre chef	Les produits locaux	

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit!





Semaine du 8 septembre au 12 septembre

, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	lade de blé, pois chiches et olives Pastèque	Tomate au maïs		Salade colesia (chou blanc et carottes, mayonnaise)	Salade verte Pâté de foie*
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de porc*	Cordon bleu de volaille		Pasta feta aux pois chiche et à la tomate	Brandade de poisson
ACCOMPAGNEMENT		Chou-fleur Bloo Béchamel		(plat complet)	(plat complet)
LAITAGE	Camembert Yaourt sucré BIO			Petit fruité BIO	Mimolette à la coupe
DESSERT	Ananas au sirop (livré en boîte) Fruit	Vaourt abricot de la ferme de la Chapelle Brestot		Tranche de quatre- quarts	Fruit BIO Liégeois au chocolat
Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim Préparé par notre chef Les produits locaux					

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit!





15 septembre au 19 septembre, le Chef vous propose

NOMAD

Les produits locaux

				NOMAD	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	GUADELOUPE	VENDREDI
ENTREE	Houmous du chef Betteraves vinaigrette	Taboulé oriental		Salade de chou chinois, mangue et avocat	Carottes râpées Salade de pâtes au surimi
PLAT PROTIDIQUE	Crêpe jambon emmental	Cœur de colin à l'aneth		Pilon de poulet grillé	Sauté de porc* sauce au Neufchâtel AOP
ACCOMPAGNEMENT	Trio de légumes (pdt, carottes, courgettes)	Torti		Riz	Macaroni
LAITAGE	Fromage bûchette Yaourt sucré			Yaourt sucré	Meule de bray BIO
DESSERT	Purée de pommes	Yaourt aromatisé pêche de la ferme du Vieux Puits		Ananas frais Mousse au chocolat	Fruit Crème dessert Vanille

Préparé par notre chef



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim





22 septembre au 26 septembre, le Chef vous propose



		ACTE			
	LUNDI	MARDI	ASIE	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pâté de foie* One proposition de la colon	Betteraves et maïs vinaigrette		Salade de pâtes au basilic Tomates et concombres en dés	Carottes râpées à l'orange
PLAT PROTIDIQUE	Paupiette de veau à l'ancienne	Beignets de calamars et mayonnaise		Garniture fajitas végétale	Colin meunière sauce tartare
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour	Coquillettes		Tortilla de blé (galette de blé)	Pommes de terre et butternut
LAITAGE	Fondu Président	Pont L'Evêque AOP Yaourt sucré		Petit suisse aromatisé	Cantal
DESSERT	Flan nappé caramel	Madeleine marbrée chocolat		Gâteau du chef au	Fruit
Préparation contenant a	Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim Préparé par notre chef Les produits locaux				







29 septembre

au

3 octobre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Crudités BIO mayonnaise Salade de blé au surimi	Salade de penne (penne, maïs, surimi)		Salade verte	Salade de pommes de terre concombre et maïs Tomate vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Boulettes de bœuf au curry	Gratin de chou- leur au jambon (plat complet)		Tortellini tricolores au fromage (plat complet végétal)	Accras de morue mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur	(plat complet)			Coquillettes
LAITAGE	Camembert	Crème de gruyère		Yaourt sucré	Gouda
2.4.7.(02	Yaourt sucré				
DESSERT	Gélifié chocolat	Flan nappé caramel urée de pomme BIO		Madeleine	Fruit

(4)

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

