







Menus du 14 septembre au 9 octobre 2020

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 14 septembre	Betteraves vinaigrette (PDS)	Longe de porc aux pruneaux, coquillettes au beurre	Emmental	Pêche au sirop
Mardi 15 septembre	 Tomates/maïs vinaigrette (PDS)	Omelette au fromage, brocolis persillés (PDS), pommes de terre	Fondu carré	Paris Brest
Mercredi 16 septembre	Paté de campagne	Fricassée de volaille grand-mère, haricots verts persillés	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
Jeudi 17 septembre	Carottes rapées vinaigrette (PDS)	Steak haché de bœuf, ratatouille, boulgour	Carré de l'Est à la coupe	Fruit de saison
Vendredi 18 septembre	Salade Bretonne (PDS)	Filet de colin, poêlée de pommes de terre, carottes vichy (PDS)		Mousse au chocolat
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 21 septembre	Salade Niçoise de pommes de terre	Escalope de dinde au jus, petits pois au beurre	Camembert	Yaourt aromatisé
Mardi 22 septembre	Salade de mâche (PDS)	 Steak de soja végétal, spaghettis au gruyère	Six de Savoie	Fruit de saison
Mercredi 23 septembre	Concombre bulgare (PDS)	Jambon blanc, purée de carotte (PDS)	Saint Paulin	Tarte pomme/rhubarbe
Jeudi 24 septembre	Haricots verts vinaigrette (PDS)	Filet de cabillaud, épinards à la crème (PDS), riz créole		Flan nappé caramel
Vendredi 25 septembre	Chou rouge aux pommes (PDS)	Bœuf mode, gratin dauphinois	Yaourt sucré	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 28 septembre	Rillettes cornichon	Rôti de dinde au curry, purée de courgettes (PDS)	Camembert à la coupe	Fruit de saison
Mardi 29 septembre	Tomates vinaigrette (PDS)	Echine de porc aux herbes, haricots blancs sauce tomate	Mimolette	Petits suisses fruités
Mercredi 30 septembre	Crêpes aux champignons	Rôti de bœuf froid, julienne de légumes, macaronis au beurre	Carré croc lait	Fruit de saison
Jeudi 1er octobre	Betteraves au fromage (PDS)	 Œufs durs sauce aurore, chou-fleur persillé (PDS)	Gouda	Tarte au chocolat
Vendredi 2 octobre	Carottes rapées vinaigrette (PDS)	Filet de colin sauce citron, ratatouille, pommes de terre		Crème vanille
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 5 octobre	Chou-fleur vinaigrette	 Tarte au fromage, salade verte		Fromage blanc
Mardi 6 octobre	Salade mexicaine	Langue sauce cornichons, purée mousseline	Tome noire	Fruit de saison
Mercredi 7 octobre	Pamplemousse	Cordon bleu, tomate au four, tortis au beurre	Candatou	Légeois vanille
Jeudi 8 octobre	Concombre bulgare	Saute de veau printanier, petits pois à l'estragon	Petit suisse sucré	Grillé aux pommes
Vendredi 9 octobre	Céleri frais rémoulade (PDS)	Cubes de saumon sauce Bercy, riz créole	Gouda	Fruit de saison

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)
Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)



Menu Végétarien