



Menus du 13 Septembre au 8 octobre 2021



| | ENTREE | PLAT | FROMAGE | DESSERT |
|-----------------------|-----------------------------------|---|---------------------|--------------------------|
| Lundi 13 septembre | Betteraves vinaigrette (PDS) | Longe de porc, jeunes carottes et coquillettes au beurre | Emmental | Pêche au sirop |
| Mardi 14 septembre | Tomates/Maïs vinaigrette | Omelette au fromage, brocolis persillés, pommes quartines | Carré fondu | Paris-Brest |
| Mercredi 15 septembre | Paté de campagne | Fricassée de volaille grand-mère, haricots verts persillés | Fromage blanc sucré | Fruit de saison |
| Jeudi 16 septembre | Salade bretonne | Steak haché de bœuf, julienne de légumes et purée mousseline | Chanteneige | Fruit de saison |
| Vendredi 17 septembre | Carottes rapées (PDS) | Filet de colin, ratatouille et boulgour | | Crème dessert vanille |
| | ENTREE | PLAT | FROMAGE | DESSERT |
| Lundi 20 septembre | Salade de pommes de terre niçoise | Escalope de dinde au jus, petits pois au beurre | Camembert | Yaourt aromatisé |
| Mardi 21 septembre | Salade mexicaine | Steak de soja végétal à la provençale, spaghettis au gruyère | Six de Savoie | Fruit de saison |
| Mercredi 22 septembre | Concombre bulgare (PDS) | Jambon blanc, purée de carottes | Saint Paulin | Compote pomme rhubarbe |
| Jeudi 23 septembre | Chou rouge aux pommes (PDS) | Bœuf mode, gratin dauphinois | Yaourt sucré | Fruit de saison |
| Vendredi 24 septembre | Haricots verts vinaigrette (PDS) | Blanquette de poisson diéppoise, épinards à la crème et riz créole | | Flan nappé caramel |
| | ENTREE | PLAT | FROMAGE | DESSERT |
| Lundi 27 septembre | Rillettes cornichon | Rôti de dinde au romarin, purée de potiron | Carré croc lait | Fruit de saison |
| Mardi 28 septembre | Tomates vinaigrette (PDS) | Filet de colin sauce citron, ratatouille et macaronis | Mimolette | Tarte au chocolat |
| Mercredi 29 septembre | Crêpe aux champignons | Rôti de bœuf froid, Poêlée de pommes de terre, salsifis et carottes | | Crème dessert praliné |
| Jeudi 30 septembre | Betteraves au fromage (PDS) | Echines de porc aux herbes, haricots blancs sauce tomate | | Petit suisse fruité |
| Vendredi 1er octobre | Carottes rapées vinaigrette (PDS) | Quiche au fromage | Yaourt sucré | Fruit de saison |
| | ENTREE | PLAT | FROMAGE | DESSERT |
| Lundi 4 octobre | Chou-fleur vinaigrette (PDS) | Langue de sauce cornichons et purée mousseline | Catadou | Fruit de saison |
| Mardi 5 octobre | Salade de mâche | Chili végétarien | Tomme noire | Liégeois vanille |
| Mercredi 6 octobre | Pamplemousse | Cordon bleu, haricots verts à la provençale, Tortis au beurre | | Fromage blanc aromatisé |
| Jeudi 7 octobre | Concombre bulgare | Sauté de mouton printanier, petits pois à l'estragon | Petit suisse sucré | Tarte grillée aux pommes |
| Vendredi 8 octobre | Céleri frais rémoulade (PDS) | Filet de cabillaud, courgette à l'aïl, riz créole au beurre | 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

