

Semaine du 29/09 au 05/10

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées	Salade de pâtes	Concombres à la vinaigrette	Menu à thème Région Occitanie: Salade verte composée
PLATS CHAUDS	Saucisse grillée	Poisson pané	Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs	Cassoulet
ET GARNITURES	Lentilles	Epinards à la crème	(Riz)	(Haricots blancs)
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Crème dessert	Fruit frais	Fruit frais **	Croustade aux pommes



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Plat Végétarien



Produits SIQO (AOP, AOC, MSC, BBC, ASC, ...)



Produits Locaux



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

Recette du mois



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!



Semaine du 06/10 au 12/10

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre à la Niçoise (Pdt, thon, tomate & olives)	Duo de râpés au curry	Tomates à la mozzarella	Feuilleté au fromage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce BBQ Carottes au cumin	Boulettes de soja sauce marocaine Semoule	Bœuf à la méditéranéenne Frites	Filet de poisson sauce Aurore Chou fleur béchamel gratiné
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Yaourt aromatisé	Fruit frais 🔆	Gâteau	Fruit frais



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Plat Végétarien



Produits SIQO (AOP, AOC, MSC, BBC, ASC, ...)



Produits Locaux



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

Recette du mois



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!



Semaine du 13/10 au 19/10

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de Betteraves aux pommes	Concombres, oignons rouges & édam	Menu "Tout en jaune": Salade de maïs, croûtons et fromage	Salade croûtons, fromage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Haricots beurre	Hachis Parmentier Salade verte	Sauté de porc au curry Gratin de choux fleur au curry	Mijoté de haricots rouges à la Méxicaine Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Compote -Biscuit	Fruit frais **	Gâteau au citron	Mousse au chocolat



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Plat Végétarien



Produits SIQO (AOP, AOC, MSC, BBC, ASC, ...)



Produits Locaux



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

Recette du mois



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!



Semaine du 20/10 au 26/10

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Pomelos	Salade de croûtons et lardons	Charcuterie
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Jambon Grill sauce moutarde Petits pois cuisinés	Tajine de pois chiches aux fruits secs Semoule et légumes couscous	Emincé de dinde Tandoori Frites	Filet de poisson meunière au citron Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais **	Liégeois vanille	Fruit frais **	Marbré



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison









Recette du mois



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!



Semaine du 27/10 au 02/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre, fromage, cornichon & œuf	Concombres à la crème	Penne au thon	Macédoine
PLATS CHAUDS	Pané au fromage	(Pâtes) Bolognaise	Fondant de porc aux champignons	Brandade de poisson
ET GARNITURES	Haricots verts au beurre	Salade verte	Carottes glacées	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais **	Crème dessert	Cake au citron	Compote

Produ

Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Plat Végétarien



Produits SIQO (AOP, AOC, MSC, BBC, ASC, ...)



Produits Locaux



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

Recette du mois



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!