

Semaine du 04 au 08 Septembre 2023

Apéritif de rentrée

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  Pastèque	Betteraves vinaigrette	  Tomate bio, vinaigrette basilic	Saucisson sec et beurre *Roulade de volaille et beurre	 Concombre vinaigrette
Nuggets de volaille	 Pâte à la tomate	Rôti de dinde au jus	Steak de colin sauce normande <i>(Oignons, champignons, crème fraîche)</i>	Rôti de bœuf froid et ketchup
Pommes rissolées	Pâte à la tomate	Ratatouille et blé	 Riz camarguais	Haricots verts  persillés
 Emmental	Mimolette	Tomme noire	Yaourt nature sucré	Camembert
Mousse au chocolat au lait	 Fruit de saison	 Semoule au lait	Fruit de saison	 Cake au citron

 Confectionné à la cuisine centrale

 Produits locaux circuits courts

 Agriculture Biologique

 Bœuf viande race

 Plat végétarien

 Spécialité du chef

 Toutes nos viandes sont d'origine France

 Tous nos poissons sont issus de pêche durable

 Viandes Label Rouge

 AOC  IGP

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette à la pomme	 Taboulé	 Melon	 Batavia et croutons	  Haricots verts, vinaigrette à l'échalote
Pané de blé	Colin pané	 Emincé de dinde sauce normande <i>(Oignons, champignons, crème fraîche)</i>	Rôti de veau et son jus	Jambon blanc *Jambon de dinde
 Coquillettes	 Brocolis béchamel	Carottes rondelles et blé	Ratatouille	Purée de pomme de terre
 Cantal	Coulommiers	 Emmental	Fromage blanc au coulis de fraise	Yaourt nature sucré
Flan au chocolat	 Fruit de saison	Liégeois à la vanille	 Cake au pépites de chocolat	Fruit de saison

 Confectionné à la cuisine centrale

 Produits locaux circuits courts

 Agriculture Biologique

 Bœuf viande race

 Plat végétarien

 Spécialité du chef



Toutes nos viandes sont d'origine France



Tous nos poissons sont issus de pêche durable



Viandes Label Rouge



AOC



IGP

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
   Melon	Choux fleurs sauce cocktail	  Batavia et croustons	 Concombre sauce japonnaise <i>(Soja, miso)</i>	   LE JOUR DU Salade de pommes de terre à la catalane <i>(olives vertes, poivrons, tomates, oignons)</i>
Steak haché de saumon et citron	Chipolatas *Merguez	Steak haché de veau au jus	Rôti de bœuf	Croq veggie au fromage
 Riz camarguais	  Lentilles	  Epinards béchamel et pommes de terre	 Petits pois au jus	 Purée de carottes
Mimolette	Fromage frais aux fruits	Camembert	Petit moulé nature	Yaourt nature sucré
Liégeois au chocolat	Fruit de saison	   Purée de pommes	 Cake à la vanille	Fruit de saison

 Confectionné à la cuisine centrale

 Spécialité du chef



 Produits locaux circuits courts
Toutes nos viandes sont d'origine France

 Agriculture Biologique
 Tous nos poissons sont issus de pêche durable

 Bœuf viande race
 Viandes Label Rouge

 Plat végétarien
 AOC  IGP

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes	  Batavia et croustons 	 Concombre sauce tzaziki <i>(Concombres, huile d'olive, yaourt nature, menthe)</i> 	Pâté de campagne et cornichons *Roualde de volaille et cornichons	 Melon 
 Couscous boulettes d'agneau	Omelette 	Emincé de dinde au jus 	 Steak de colin au basilic	Rôti de bœuf au jus
Fromage frais aux fruits	Pommes campagnardes	Aloo Gobi <i>(Pommes de terre, choux fleurs)</i>	 Riz camarguais	 Haricots verts persillés
 Fruit de saison	 Cantal	 Gouda	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature sucré
Fruit de saison	Flan nappé caramel	Mousse au chocolat au lait	 Fruit de saison	 Tarte aux pommes

 Confectionné à la cuisine centrale

 Spécialité du chef



 Produits locaux circuits courts
Toutes nos viandes sont d'origine France

 Agriculture Biologique
 Tous nos poissons sont issus de pêche durable

 Bœuf viande race
 Viandes Label Rouge

 Plat végétarien
 AOC  IGP