



# MENUS DU 27 SEPTEMBRE AU 24 OCTOBRE 2021

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEPTEMBRE	DU 27.09 AU 03.10	<b>CÉLERI AUX RAISINS</b> <b>PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE</b> SV : Paupiette de la mer <b>POMMES DE TERRE RISSOLEES</b> <b>VACHE QUI RIT BIO</b> <b>TARTE AU FLAN</b>	<b>OEUF DUR A LA MAYONNAISE</b> <b>ROTI DE DINDE AU JUS</b> SV : Tarte aux légumes <b>PETITS POIS ET CAROTTES* BIO</b> <b>CANTAL AOP</b> <b>POIRE*</b>	<u>REPAS VEGETARIEN</u> <b>SALADE DE POMMES DE TERRE</b> <b>QUICHE AU FROMAGE / SALADE VERTE</b> <b>PETIT SUISSE FRUITE</b> <b>BANANE BIO</b>	<b>RADIS ROSES / BEURRE</b> <b>POISSON FACON PAELLA</b> <b>POIREAUX* / POMMES DE TERRE</b> <b>YAOURT NATURE BIO</b> <b>FLAN NAPPE CARAMEL INDIV</b>
		<b>PATES TRICOLORES A LA VINAIGRETTE ET CIBOULETTE</b> <b>PEPITES DE POISSON ET CITRON</b> <b>EPINARDS* A LA BECHAMEL</b> <b>CAMEMBERT BIO</b> <b>MADELEINE</b>	<u>REPAS VEGETARIEN</u> <b>SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE DE MIEL</b> <b>CHILI SIN CARNE</b> <b>RIZ BIO PILAF</b> <b>PETIT SUISSE AROMATISE INDIV</b> <b>KIWI BIO</b>	<b>CHOU BLANC* AUX POMMES*</b> <b>JAMBON BLANC LABEL ROUGE / KETCHUP</b> SP : Jambon de dinde SV : Surimi <b>PENNES BIO</b> <b>EMMENTAL RAPE BIO</b> <b>YAOURT AROMATISE INDIV</b>	<u>REPAS VEGETARIEN</u> <b>CAROTTES* RAPEES A L'ORANGE</b> <b>BOULETTES DE BŒUF BIO VDF FACON BASQUAISE</b> SV : Nuggets de blé <b>PUREE DE BROCOLIS*</b> <b>SAINT NECTAIRE AOP</b> <b>SEMOULE AU LAIT INDIV</b>
OCTOBRE	DU 04 AU 10.10	<b>BETTERAVES ROUGES* BIO A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE</b> <b>COQUILLETES BIO</b> <b>A LA CARBONARA</b> SP : Dés de dinde SV : Moules <b>FROMAGE BLANC INDIV</b> <b>POMME*</b>	<b>TABOULE (SEMOULE BIO)</b> <b>PAVE DE POISSON A L'HUILE D'OLIVE / CITRON</b> <b>GRATIN DE CHOU FLEUR* ET POMMES DE TERRE</b> <b>MAASDAM BIO</b> <b>BANANE BIO</b>	<u>BURGER PARTY</u> <b>SALADE VERTE ET TOMATES BIO</b> <b>STEAK HACHE / KETCHUP ET PAIN BURGER</b> SV : Burger végétarien <b>POTATOES</b> <b>TOASTINETTE DE CHEDDAR</b> <b>DONUT</b>	<u>REPAS VEGETARIEN</u> <b>CHOU ROUGE* A LA VINAIGRETTE DE FRAMBOISES</b> <b>GRATIN DE PATES, TOMATES ET MOZZARELLA</b> <b>PETIT SUISSE INDIV</b> <b>COMPOTE DE FRUITS</b>
		<b>DU 11 AU 17.10</b>	<b>DU 18 AU 24.10</b>	<b>DU 11 AU 17.10</b>	<b>DU 18 AU 24.10</b>
		<b>CAROTTES* BIO A LA CIBOULETTE</b> <b>FILET DE COLIN AUX AROMATES</b> <b>FONDUE DE POIREAUX* ET POMMES DE TERRE</b> <b>TOMME BLANCHE</b> <b>RIZ AU LAIT INDIV</b>	<b>ENDIVES* A LA VINAIGRETTE AU MIEL</b> <b>HACHIS PARMENTIER AU BŒUF BIO</b> SV : Brandade de poisson <b>COMTE</b> <b>RAISIN*</b>	<u>REPAS VEGETARIEN</u> <b>VELOUTE DE LEGUMES BIO</b> <b>OMELETTE</b> <b>COQUILLETES BIO A LA SAUCE TOMATE ET BASILIC</b> <b>CANTAL AOP</b> <b>POIRE*</b>	<b>SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE DE TAPENADE</b> <b>BLANQUETTE DE DINDE</b> SV : Cassolette de poissons <b>PUREE DE POTIRON*</b> <b>CREME ANGLAISE</b> <b>CAKE AU NOIX (FARINE BIO)</b>

Les produits de saison sont signalés par un astérisque \*

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.