


































































Du 02 au 27 septembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 36 Du 02 au 06/09	  Tomates mozzarella basilic Cordon bleu Riz  Fromage blanc Purée de fruit  	Menu 100% Bio et/ou local  Carottes râpées  Paupiette de veau   Pommes de terre quartiers  Yaourt  	Gaspacho Poulet fermier rôti Coquillettes Tomme  Pêche 	Taboulé Jambon Ratatouille Yaourt  Raisin  	 Salade verte Filet de Loup de mer aux trois poivrons  Carottes sautées  Fol épi Glace 
Semaine 37 Du 09 au 13/09	Concombres, feta et olives rondelles Steak haché de veau sauce chasseur  Macaroni ½ complètes  Faisselle et confiture 	Salade de pâtes et crudités Sauté de canard au jus  Courgettes au gratin  Fromage fermier  Abricot  	Haricots verts en salade Aiguillette de colin multigrains  Riz tomate Mimolette Prune 	Chou chinois en salade  Agneau au curry   Epeautre au fromage frais Bounty  	Menu végétarien  Lentilles au cumin  Oreilles d'ânes Fromage de chèvre Raisin 
Du 16 au 20/09	Betteraves et maïs vinaigrette  Bœuf bourguignon   Semoule de blé Fromage fermier  Banane 	Repas sans convertis Tourtons  Mini brochette de dinde Chips de légumes maison Pik et croq' Melon 	Salade verte Côte de porc aux herbes Flageolets Petit suisse  Biscuit 	 Carottes râpées persillées  Escalope de poulet corn-flakes Purée de brocolis Comté Flan pâtissier 	Feuilleté au fromage Filet de colin façon basquaise  Riz de Camargue Boursin Pastèque 
Du 23 au 27/09	Chou rouge et tomate en salade  Omelette aux oignons Petits pois Edam Donut's 	Concombres crème et fines herbes Lasagnes au poulet et petits légumes  Fromage blanc et purée de pommes  	Céleri remoulade persillé Cheeseberger maison Frites  Yaourt 	Melon Gardiane de taureau  Carottes persillées  Bûche du Pilat Tarte aux pommes 	Haricots verts en salade Parmentier de poisson aux pommes de terre  Chavroux Raisin 

Nous sommes tributaires de certains phénomènes indépendants de notre volonté tels que les ruptures fournisseur ou mouvements de grève. Dans ces cas de figure, les menus peuvent être modifiés. Nous vous remercions pour votre compréhension. Toutes les viandes bovines sont françaises. Merci de bien vouloir contacter la cuisine centrale pour toute information sur les allergènes.

Pain aux céréales :



Produit dans le 04 et 05 :



Produit issu de l'Agriculture Biologique :



Bon appétit !

L'équipe restauration