

MENU A RESTITUER AVANT JEUDI 06 AOUT

	LUNDI 24/08	MARDI 25/08	MERCREDI 26/08	JEUDI 27/08	 VENDREDI 28/08	SAMEDI 29/08	DIMANCHE 30/08
ENTRÉE au choix	Pâtes BIO Dionysos (concombres, tomates, poivrons, olives, féta) ☐ OU Céleri rémoulade ☐	Haricots blancs ravigote ☐ OU Betteraves BIO vinaigrette ☐	Asperges sauce mousseline ☐ OU Cake poivrons mozzarella ☐	Rillettes de thon ☐ OU Tomates en salade (oignons rouges, ciboulette) ☐	Salade verte ☐ OU Jambon de pays Tirabuix de la maison GUASCH ☐	Concombres en salade (poivrons, ciboulette, vinaigrette) ☐ OU Tartinade de maquereaux ☐	Rillettes du Mans ☐ OU Feuilleté au chèvre ☐
PLAT au choix	Crousti fromage ☐ OU Steak haché façon Bouchère de la maison GUASCH sauce brune ☐	Emincé de dinde au jus ☐ OU Jambon blanc Supérieur ☐	Longe de porc à la Lyonnaise ☐ OU Poisson meunière ☐	Poulet sauce aigre douce ☐ OU Tarte Méditerranéenne ☐	Moules marinière ☐ OU Tortilla sauce piperade ☐	Boules d'agneau sauce aux olives ☐ OU Croque monsieur ☐	Filet mignon de porc sauce miel moutarde ☐ OU Cœur de merlu au vin blanc ☐
GARNITURE au choix	Carottes vichy ☐ OU Boullgour ☐	Ratatouille ☐ OU Purée ☐	Lentilles ménagère ☐ OU Epinards à la crème ☐	Riz pilaf ☐ OU Caviar d'Aubergines grillées ☐	Pommes dauphine ☐ OU Haricots plats persillés ☐	Pâtes BIO ☐ OU Brocolis persillés ☐	Galettes de légumes ☐ OU Courgettes au basilic ☐
FROMAGE au choix	Saint Nectaire à la coupe ☐ OU Yaourt aromatisé ☐	Tomme noire ☐ OU Chanteneige ☐	Emmental à la coupe ☐ OU La carré ☐	Brie ☐ OU Fromage frais demi-sel ☐	Fourme d'Ambert AOP à la coupe ☐ OU Yaourt aux fruits BIO ☐	Gouda ☐ OU Petit suisse nature ☐	Cantal AOP à la coupe ☐ OU Yaourt nature ☐
DESSERT au choix	Purée pomme poire BIO ☐ OU Mousse au café ☐	Fromage blanc ☐ OU Fruit de saison ☐	Liégeois au chocolat ☐ OU Cocktail de fruits au sirop léger ☐	Fruit de saison BIO ☐ OU Semoule au lait ☐	Entremet Tiramisu ☐ OU Fruit de saison ☐	Fruit de saison BIO ☐ OU Mousse au chocolat ☐	Crumble pomme ☐ OU Poire au sirop léger ☐

Traces éventuelles de : gluten, crustacés, œufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Fait maison



Produit en Occitanie



Viandes de France ou UE

MENU A RESTITUER AVANT JEUDI 06 AOUT

	LUNDI 24/08	MARDI 25/08	MERCREDI 26/08	JEUDI 27/08	 VENDREDI 28/08	SAMEDI 29/08	DIMANCHE 30/08
ENTRÉE au choix	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, <i>OU</i>) ☐ Surimi mayonnaise ☐	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt) ☐ <i>OU</i> Œufs durs mayonnaise ☐	Velouté poireaux pommes de terre ☐ <i>OU</i> Jambon blanc Supérieur ☐	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) ☐ <i>OU</i> Cœurs de palmier vinaigrette ☐	Crème de cresson ☐ <i>OU</i> Salade coleslaw ☐	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) ☐ <i>OU</i> Salade verte ☐	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) ☐ <i>OU</i> Pâté de foie ☐
PLAT au choix	Pavé de hoki sauce estragon ☐ <i>OU</i> Steak végétal au jus ☐	Omelette fraîche ☐ <i>OU</i> Dos de colin sauce Armoricaïne ☐	Dos de lieu sauce crevettes ☐ <i>OU</i> Croq veggie ☐	Haché de veau au jus ☐ <i>OU</i> Coquille de la mer ☐	Dos de cabillaud Marinière ☐ <i>OU</i> Fricadelle de bœuf au jus ☐	Poulet au jus ☐ <i>OU</i> Escalope végétale panée ☐	Steak végétal sauce beurre blanc ☐ <i>OU</i> Gratin aux fruits de mer maison ☐
GARNITURE au choix	Pâtes BIO ☐ <i>OU</i> Tomate en persillade ☐	Mijoté de haricots blancs ☐ <i>OU</i> Haricots beurre aux aromates ☐	Julienne de légumes ☐ <i>OU</i> Polenta ☐	Chou fleur persillé ☐ <i>OU</i> Pâtes BIO ☐	Fondue de poireaux ☐ <i>OU</i> Semoule ☐	Poêlée de champignons ☐ <i>OU</i> Purée ☐	Riz créole ☐ <i>OU</i> Ratatouille ☐
FROMAGE au choix	Croc lait ☐ <i>OU</i> Saint Morêt ☐	Tartare nature ☐ <i>OU</i> Petit suisse nature ☐	Petit moulé aux noix ☐ <i>OU</i> Flan vanille nappé caramel ☐	Kiri ☐ <i>OU</i> Crème dessert caramel ☐	Les fripons ☐ <i>OU</i> Saint Bricet ☐	Chantaillou ail et fines herbes ☐ <i>OU</i> Samos ☐	Vache qui rit BIO ☐ <i>OU</i> Six de Savoie ☐
DESSERT au choix	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Yaourt nature ☐	Purée de pommes ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐	Purée pomme banane ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Purée pomme abricot ☐	Petit suisse aux fruits ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐	Compote pomme fraise ☐ <i>OU</i> Crème dessert vanille ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Fromage blanc ☐

Traces éventuelles de : gluten, crustacés, œufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Fait maison



Produit en Occitanie



Viandes de France ou UE