

MENU A RESTITUER AVANT JEUDI 27 AOÛT

	LUNDI 14/09	MARDI 15/09	 MERCREDI Repas à thème Maroc 16/09 	JEUDI 17/09	 VENDREDI 18/09	SAMEDI 19/09	DIMANCHE 20/09
ENTRÉE au choix	Macédoine de légumes ☐ <i>OU</i> Jambon blanc Supérieur ☐	Tomates cerise ☐ <i>OU</i> Pâtes BIO en salade ☐	Carottes râpées et vinaigrette à l'orange ☐ <i>OU</i> Artichaut vinaigrette ☐	Pâté de campagne ☐ <i>OU</i> Boudin noir ☐	Taboulé ☐ <i>OU</i> Emincé de fenouil au fromage ail et fines herbes ☐	Pâtes BIO du pêcheur ☐ <i>OU</i> Quiche lorraine ☐	Mousse de canard ☐ <i>OU</i> Salade Soissonnaise ☐
PLAT au choix	Pâtes BIO aux crevettes et à l'ail (PLAT COMPLET) ☐ <i>OU</i> Tarte aux 3 fromages ☐	Fricassée de porc ☐ <i>OU</i> Rôti de dinde au jus ☐	Tajine de sauté de poulet aux pruneaux et Semoule (PLAT COMPLET) ☐ <i>OU</i> Brandade de poisson maison (PLAT COMPLET) ☐	Courgette farcie ☐ <i>OU</i> Lasagnes aux aubergines (PLAT COMPLET) ☐	Encornet sauce Armoricaïne ☐ <i>OU</i> Croque monsieur ☐	Boules de bœuf sauce forestière ☐ <i>OU</i> Œufs durs à la Florentine (PLAT COMPLET) ☐	Joue de porc à la compotée d'oignons ☐ <i>OU</i> Dos de colin au basilic ☐
GARNITURE au choix	Pâtes BIO ☐ <i>OU</i> Navets persillés ☐	Pommes de terre fondantes ☐ <i>OU</i> Poêlée de champignons ☐	Semoule ☐ <i>OU</i> Légumes couscous ☐	Riz pilaf ☐ <i>OU</i> Aubergines à la tomate ☐	Haricots verts persillés ☐ <i>OU</i> Purée ☐	Epinards braisés ☐ <i>OU</i> Polenta ☐	Pommes de terre persillées ☐ <i>OU</i> Endives braisées ☐
FROMAGE au choix	Saint Nectaire à la coupe ☐ <i>OU</i> Croc Lait ☐	Tomme noire ☐ <i>OU</i> Fromage blanc ☐	Emmental à la coupe ☐ <i>OU</i> Le carré ☐	Brie ☐ <i>OU</i> Fromage frais demi sel ☐	Fourme d'Ambert AOP à la coupe ☐ <i>OU</i> Les fripons ☐	Gouda ☐ <i>OU</i> Chantailou ail et fines herbes ☐	Cantal AOP à la coupe ☐ <i>OU</i> Vache qui rit BIO ☐
DESSERT au choix	Liégeois à la vanille ☐ <i>OU</i> Fruit de saison ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Purée de fruits pomme fraise ☐	Cake à la fleur d'oranger maison ☐ <i>OU</i> Liégeois café ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Yaourt nature ☐	Tarte flan pâtissier ☐ <i>OU</i> Yaourt aux fruits BIO ☐	Fruit de saison ☐ <i>OU</i> Mousse au chocolat ☐	Gâteau Basque ☐ <i>OU</i> Yaourt nature BIO ☐

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 27 AOÛT

	LUNDI 14/09	MARDI 15/09	MERCREDI Repas à thème Maroc 16/09	JEUDI 17/09	 VENDREDI 18/09	SAMEDI 19/09	DIMANCHE 20/09
ENTRÉE au choix	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, <i>OU</i> Œufs durs mayonnaise	Soupe de légumes (poireaux, carottes, céleri rave, chou fleur, pdt) <i>OU</i> Céleri rémoulade	Velouté de tomates <i>OU</i> Jambon blanc Supérieur	Potage Cultivateur (carottes, oignons, pdt) <i>OU</i> Betteraves vinaigrette	Crème de champignons <i>OU</i> Salade verte	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) <i>OU</i> Surimi sauce cocktail	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) <i>OU</i> Blancs de poireaux vinaigrette
PLAT au choix	Steak haché Façon Bouchère de la maison GUASCH au jus <i>OU</i> Boudin noir à l'oignon	Bourride de calamars <i>OU</i> Omelette fraîche	Cabillaud en persillade <i>OU</i> Nuggets de blé	Haché de veau sauce tomate <i>OU</i> Crêpe au fromage	Emincé de porc au jus <i>OU</i> Dos de lieu sauce curry	Saumonette sauce aux câpres <i>OU</i> Steak végétal sauce champignons	Filet de limande meunière <i>OU</i> Croq veggie
GARNITURE au choix	Purée de chou fleur <i>OU</i> Riz créole	Lentilles mijotées <i>OU</i> Pâtes BIO	Purée <i>OU</i> Poêlée méridionale	Pommes dauphine <i>OU</i> Courgettes aux aromates	Brocolis à la crème <i>OU</i> Semoule	Pâtes BIO <i>OU</i> Carottes aux aromates	Mijoté de haricots blancs <i>OU</i> Courgettes braisées
FROMAGE au choix	Saint Morêt <i>OU</i> Yaourt aromatisé	Cimelait nature <i>OU</i> Tartare nature	Petit moulu aux noix <i>OU</i> Petit suisse aux fruits	Kiri <i>OU</i> Yaourt nature	Saint Bricet <i>OU</i> Petit suisse nature	Samos <i>OU</i> Yaourt nature	Six de Savoie <i>OU</i> Yaourt nature BIO
DESSERT au choix	Fruit de saison <i>OU</i> Petit suisse nature	Yaourt nature <i>OU</i> Abricots au sirop léger	Flan à la vanille nappé caramel <i>OU</i> Purée de pommes	Crème dessert caramel <i>OU</i> Fruit de saison	Fromage blanc <i>OU</i> Mousse au café	Purée de fruits assortie <i>OU</i> Semoule au lait	Poire au sirop léger <i>OU</i> Fruit de saison

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