

Semaine 36 Du 04 au 10 septembre 2017

LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
Betteraves vinaigrette	Charcuterie du jour et cornichons (Radis au beurre)	Taboulé à la semoule Bio	Tomate vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette
Lasagne sauce bolognaise VBF (Raviolis Ricotta épinard)	Médaille de poulet sauce tomate (Filet de lieu sauce tomate)	Omelette Bio	Marmite de porc (Tortellini ricotta épinard)	Filet de poisson pané
Mélodie de salade verte	Ratatouille	Haricots verts Bio	Pommes de terre vapeur	Epinard à la crème
Emmental	St Paulin	Tome du Marais Bio (Origine 44)	Un gâteau sec	Fromage fondu
Mousse au chocolat	Fruit frais	Crème vanille Bio (de St Michel Chef Chef)	Fromage blanc sucré	Cake aux fruits maison

Le Chef et son Equipe vous souhaitent
BON APPETIT

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO

Fruits et légumes verts
Viandes / Poissons / Oeufs
Féculents
Produits laitiers

Plat végétarien



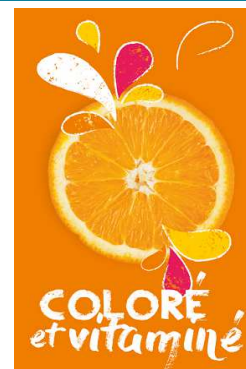
PRODUIT DE SAISON






* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine 37 du 11 au 17 septembre 2017



LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Salade de pâtes Bio, poulet et petits légumes vinaigrette (Carottes râpées sauce ravigotte)	 Concombre à la crème	 Trio de tomates, concombres, maïs vinaigrette	Gaspacho tomates et croûtons	 Melon
Steak hâché VBF Bio (Pané de sarrasin blé poireaux)	Gratiné de poisson fromage + sauce provençale	Quiche lorraine (Quiche légumes)	Sot l'y laisse de dinde (Galette de quinoa provençale)	Rôti de porc sauce champignons (Filet de poisson sauce échalote)
Purée Crecy Bio (Carottes)	Pommes de terre easy	 Mélodie de salade verte	Riz au curry	Mijotée de petits pois
Camembert Bio	Un petit suisse sucré	Chèvre	Mimolette	Gouda
 Fruit frais Bio	Compote de fruits	Fruit frais	Carrot cake maison	Pot de crème glacée

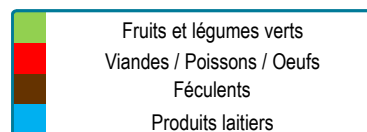
Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO

Plat végétarien











Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

PRODUIT DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Semaine 38 du 18 au 24 septembre 2017

LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
 Taboulé aux tomates Bio	Salade de pdt, jambon, cornichons et vinaigrette (Taboulé à la menthe)	Friand fromage	Betteraves vinaigrette	Mélodie de salade (edam, mimolette, jambon) (Terrine de légumes sauce citronnée)
 Nuggets de volaille Bio	Omelette	Palette de porc sauce diable (Filet de poisson sauce citron)	Brandade de poisson maison	Emincé de bœuf VBF (façon chili con carne) (Billes de soja tomates basilic)
 Haricots verts Bio	Poêlée de courgettes	Carottes au jus	 Mélodie de salade verte	Riz
 Emmental Bio	Une madeleine	ST Paulin	Ovale les Princes (type Brie)	Fromage ail et fines herbes
 Compote de fruits Bio	Yaourt nature sucré	 Fruit frais	Crème dessert chocolat	 Fruit frais

Le Chef et son Equipe vous souhaitent
BON APPETIT





PRODUIT DE SAISON
* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

PC : Plat Complet

 **PRODUIT BIO**

Plat végétarien



 Fruits et légumes verts
 Viandes / Poissons / Oeufs
 Féculents
 Produits laitiers



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Semaine 39 du 25 septembre au 1er octobre 2017



LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Melon	Carottes râpées vinaigrette	Mélodie de salade fromage et croûtons 	Saucisson sec et cornichons (Œuf mayonnaise)	Tomate Bio vinaigrette
Beignet de calamar + sauce fines herbes	Emincé de porc sauce estragon (Pané de blé fromage épinard)	Poulet rôti au four (Steak soja)	Gratin breton (chou fleur sauce bolo VBF) (Mouclade sauce vin blanc + chou fleur en accompagnement)	Filet de dinde Bio sauce tandoori (Filet de poisson sauce thym citron)
Ratatouille	Lentilles au jus	Pâtes au beurre		Pomme de terre vapeur Bio
Une galette bretonne	Mouillontin (type Chaussée aux moines)	Gouda	Fromage du terroir	Yaourt nature sucré Bio
Fromage blanc sucré	Fruit frais	Pêches au sirop	Crêpe de Bretagne	Fruit frais Bio

Le Chef et son Equipe vous souhaitent
BON APPETIT

PC : Plat Complet



■ Fruits et légumes verts
■ Viandes / Poissons / Oeufs
■ Féculents
■ Produits laitiers



PRODUIT DE SAISON
* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.