







## Semaine 32 du 05 au 11 août 2019

LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
Salade de riz, dés de volaille vinaigrette (Salade de riz, œuf dur vinaigrette)	 Tomate féta vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons (Œuf dur sauce cocktail)	 Concombre sauce bulgare	Salade composée (salade verte,  tomates, dés emmental vinaigrette)
Cordon bleu de dinde (poisson pané)	Saucisse grillée (Steak de soja)	Dos de colin sauce citron	Couscous PC (Billes de soja sauce épice semoule)	Sauce de volaille sauce curry (Filet de poisson sauce aurore)
Salsifis à la tomate	Carottes à la crème	Epinard à la crème	///	Pommes de terre Smiley
1 Petit Suisse sucré	Palmier	Fromage fondu	 Fromage du jour	Vache qui rit
 Fruit frais	Glace vanille fraise	Compote de fruits	 Fruit frais	Cake aux pommes 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



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 33 du 12 au 18 août 2019

LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
 Tomate vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichons (Friand fromage)	  Carottes râpées vinaigrette		Quiche lorraine (Céleri rémoulade)
Poisson gratiné au fromage	Billes de bœuf VBF sauce barbecue (Filet de poisson sauce oseille)	 Pâtes sauce façon carbonara (dés de volaille) PC (Billes de soja sauce crème et pâtes PC)		Nuggets de blé sauce tomate
Riz créole	 Patatouille (pommes de terre et ratatouille)	///	FERIE	Petits pois au jus
Galettes bretonnes	Brie	 Fromage du jour		<i>Carré Ligueil</i>
Liégeois chocolat	 Fruit frais	 Compote de fruits		<i>Laitage du jour</i>

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












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 34 du 19 au 25 août 2019

LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
 Betteraves vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Salade de boulgour aux petits légumes vinaigrette	 Tomate à la crème	 Salade coleslaw (carottes et choux râpés mayonnaise)
 Emincé de volaille sauce normande (Pané de sarrasin sauce normande)	Saucisse Knack + ketchup (Steak soja ketchup)	Rôti de dinde sauce estragon (Oeuf dur florentine PC)	Raviolis de bœuf VBF PC (Raviolis végétariens PC)	Marmite de la mer
 Purée de Madame carotte	Frites	Haricots beurre	 ///	Pommes de terre vapeur
 Vache qui rit	Chèvre	Fromage ail et fines herbes	Fromage du jour	Camembert
 Yaourt nature sucré	Compote de fruits	 Fruit frais	Fromage blanc sucré	Brownies 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




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 35 du 26 août au 1er septembre 2019

LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
🍊 Concombre bulgare	Terrine de campagne et cornichons (Quiche aux poireaux)	🍊 Melon ou pastèque selon arrivage	🍊 Tomate vinaigrette	Crêpe au fromage
Emincé de volaille sauce provençale (Omelette)	Poisson pané	Steak hâché VBF sauce tomate (Poisson pané) 	🍊 Emincé de volaille sauce oignons (Pané de sarrasin sauce oignons)	Jambon grillé sauce oignons (Filet de poisson sauce du jour)
Haricots verts	Petits pois au jus	Pâtes	🍊 Riz créole	Gratin de chou fleur
Sablé de Retz	Vache Picon	1 Petit Suisse sucré	🍊 Camembert	Emmental
Glace vanille chocolat	🍊 Fruit frais	Compote de fruits	🍊 Yaourt aromatisé	Beignet au chocolat

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



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