

## Semaine 40 du 30 septembre au 06 octobre 2019

LUNDI 30	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
Betteraves vinaigrette	Salade de blé aux petits légumes vinaigrette	Tomate vinaigrette	Concombre bulgare	Mousse de foie et cornichons (Champignons à la crème)
Saucisse Knack (Pané de sarrasin sauce ananas)	Emincé de volaille sauce paprika (Billes de soja sauce paprika)	Cordon bleu (Nuggets de blé sauce tomate)	Tomate farcie bœuf VBF (Steak de soja sauce tomate)	Blanquette de poisson
Haricots blancs à la tomate	Petits pois au jus	Boullgour aux champignons	Riz brun/riz blanc	Jeunes carottes à l'ail
Fromage ail et fines herbes	Camembert	Mimolette	Carré Liqueil	Brie
Fruit frais	Yaourt aromatisé	Cocktail de fruits	Fruit frais	Cake aux pépites de chocolat maison

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet

	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 41 du 07 au 13 octobre 2019







LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
 Carottes râpées vinaigrette aux agrumes	Salade de pâtes, dés de volaille, ananas, mayonnaise exotique (sans les dés de volaille)	Pizza sans jambon	Taboulé aux raisins	 Concombre sauce à la turque (fromage blanc, menthe, citron)
 Emincé de volaille sauce sucrée salée (Galette de boulgour sauce sucrée salée)	Nuggets de blé sauce tomate à la menthe	Bœuf braisé VBF sauce méridionale (Marmite de la mer)	Saucisse de Toulouse (Steak de soja au beurre d'ail)	Crumble de poisson aux épices
 Blé	Purée de brocolis	 Poêlée de légumes méridionale	Céleri façon risotto	Ratatouille
 Camembert	Madeleine	Fromage du terroir	Vache Picon	1 Petit Suisse sucré
 Compote de fruits	Crème dessert vanille	Yaourt nature sucré	 Fruit frais	Gâteau chocolat courgettes maison

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet



	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 42 du 14 au 20 octobre 2019

### Repas végétarien

LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
 Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre, tomates et dés de fromage vinaigrette	Betteraves vinaigrette	 Carottes râpées au cumin	Terrine de campagne et cornichons (Œuf dur mayonnaise)
Rôti de porc sauce moutarde (Poisson pané)	Cordon bleu (Steak de soja sauce tomate)	Riz, brunoise de légumes et lentilles PC	Couscous (Couscous végétarien)	Hâché de thon sauce tomate
Flageolets au jus	Haricots verts	///	Semoule de couscous	Chou fleur persillé
Sablé de Retz	Emmental	1 Petit Suisse sucré	Chèvre	Fromage ail et fines herbes
Fromage blanc sucré	 Fruit frais	Compote de fruits	 Yaourt aromatisé	Beignet chocolat

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet



■	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