
















# Semaine 36 du 02 au 08 septembre 2019

## Bonne rentrée !

LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
 Carottes râpées vinaigrette	 Tomate vinaigrette	Salade de riz au surimi mayonnaise	 Pastèque ou melon selon arrivage	 Concombre bulgare
Lasagne bœuf VBF PC (Poisson pané et épinard à la crème)	 Emincé de volaille sauce chasseur (Pané de sarrasin sauce chasseur)	Sauté de porc à la moutarde (Billes de soja sauce moutarde)	Saucisse de Toulouse (Nuggets de blé sauce ananas)	Dos de colin sauce nantua
 ///	Pommes noisettes	Petits pois au jus	Haricots verts	 Blé
Sablé de Retz	 Brie	Fripon	Camembert	1 Petit Suisse sucré
Compote de fruits	 Yaourt aromatisé	 Fruit frais	Beignet aux pommes	 Fruit frais

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 37 du 09 au 15 septembre 2019

LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Betteraves vinaigrette	Salade de blé, tomate et maïs vinaigrette	Radis sauce fromage blanc ciboulette	Mortadelle et cornichons (Carottes râpées vinaigrette)	Tomate vinaigrette
Jambon grillé sauce diable (Omelette à l'espagnole PC)	Rôti de dinde sauce champignons (Steak de soja sauce champignons)	Pâtes façon carbonara PC (dés de volaille) (Galette de boulgour sauce crème et pâtes)	Billes de bœuf VBF sauce tomate (Marmite de poisson)	Gratiné de poisson au fromage
Flageolets au jus	Carottes persillées	///	 Semoule	Epinard à la crème
Camembert	Madeleine	Chèvre	Chanteneige	Fromage ail et fines herbes
Fruit frais	Yaourt nature sucré	Compote 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 38 du 16 au 22 septembre 2019

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Salade piémontaise sans viande	Pizza sans jambon	 Pastèque ou melon selon arrivage	 Carottes râpées vinaigrette	 Concombre vinaigrette
Chipolata (Billes de soja sauce barbecue)	Paupiette de veau sauce forestière (Filet de lieu sauce citron)	Emincé de volaille sauce tandoori (Omelette au gruyère)	Bœuf braisé VBF sauce barbecue (Nuggets de blé sauce barbecue)	Brandade de poisson et salade verte PC
Petits pois au jus	Haricots beurre	Pommes de terre vapeur persillées	 Riz créole	///
Sablé de Retz	1 Petit Suisse sucré	Chèvre	Vache Picon	Brie
Yaourt nature + sucre	Compote de fruits	Mousse chocolat au lait	Gâteau au citron maison	  Fruit frais

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 39 du 23 au 29 septembre 2019

### Repas végétarien

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
 Tomate vinaigrette	Crêpe au fromage			Saucisson à l'ail et cornichons <i>(Salade de pommes de terre, dés de tomate vinaigrette)</i>
 Steak hâché VBF sauce tomate <i>(Steak de soja sauce tomate)</i>	Escalope de volaille à la crème <i>(Marmite de la mer)</i>	Rôti de porc sauce curry <i>(Poisson pané)</i>	Gratin de pâtes aux légumes et fromage PC	Beignets de calamars sauce fines herbes
 Frites	 Carottes Vichy	Lentilles au jus	///	Gratin de chou fleur
Barre chocolat	Fromage ail et fines herbes	Emmental	Chèvre	 Madeleine
 Yaourt nature sucré	 Fruit frais	 Fruit frais	Novly caramel	Crème dessert vanille

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

