

Au menu - Déjeuner



JEUDI 02 Sep

Salade haricots
verts & pommes de terre

Sauté de poulet
sauce tomate

Riz aux petits legumes

Gouda

Grillé aux pommes

VENDREDI 03 Sep

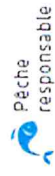
Jambon beurre

Filet lieu sauce aurore

Purée de pommes de terre

Brie

Crème dessert au caramel



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI 06 Sep

Taboulé

Sauté de porc
Bio sauce caramel
Plat Bio

Ratatouille

Fondu Président

Banane Bio
Plat Bio

MARDI 07 Sep

Poireaux vinaigrette

Cordon bleu

Purée de pommes de terre

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

MERCREDI 08 Sep

Iceberg à la vinaigrette au
caramel

Saumonette sauce poivre
vert

Boulgour pilaf

Edam

Semoule au lait

JEUDI 09 Sep

Duo de pastèque et tomate

Sauté de bœuf au paprika

Courgettes saveur orientale

Tomme blanche

Muffin tulipe choco pepites
chocolat

VENDREDI 10 Sep

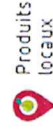
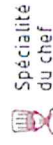
Saucisson à l'ail

Colin sauce bouillabaisse

Riz de grand-mère

Fromage blanc

Poire Local



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI 13 Sep

Radis beurre

Omelette au fromage 

Haricots beurre
savour du midi

Saint-Paulin

Roulé au chocolat

MARDI 14 Sep

Céleri rémoulade

Saucisse fumée 

Lentilles et carottes fraîches

Cotentin

Cocktail de fruits à la créole

MERCREDI 15 Sep

Betteraves

Boeuf au jus

Gratin de courgettes

Fromage blanc

Mousse saveur crème brûlée

JEUDI 16 Sep

Salade verte aux croûtons

Sauté de dinde
à la basquaise

Piperade

Camembert

Compote de pommes et
fraises

VENREDI 17 Sep

Rosette

Stick de colin
pané et citron 

Choux-fleurs persillés

Yaourt nature sucré

Poire 

Produits
locaux 

Pêche
responsable 

Origine
France 

Végé Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI 20 Sep

Coquillettes sauce cocktail

Gratin de la mer
Cube colin, Valt bland, crème, champignons,

Riz créole

Petit moulé

Barre bretonne
au caramel beurre salé

MARDI 21 Sep

Salade verte au maïs

Poulet sauce
champignons

Courgettes saveur du midi

Gouda

Mirabelles au sirop

MERCREDI 22 Sep

Salade méditerranéenne
couscous, macédoine, maïs, feuille de chêne, poivron

Palette de porc
à la provençale

Haricots verts flageolets

Brie

Entremets caramel

JEUDI 23 Sep

Crêpe aux champignons

Ravioli à la volaille

Salade verte

Yaourt nature sucré

Banane Bio
Plat BIO

VENDREDI 24 Sep

Terrine de lapin aux noisettes

Moules gratinées

Spaghettis

Fraidou

Compote de pommes



Pêche
responsable



Produits
locaux



Spécialité
du chef



Bio



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI 27 Sep

Betteraves

Sauté de dinde
campagnarde

Haricots beurre en persillade

Yaourt aromatisé

Prune rouge Bio
Plat Bio

MARDI 28 Sep

Râpé chou blanc sauce ail

Kefta d'agneau
au raz-el-hanout

Carottes au cumin

Munster st benoit
Plat Bio

Gaufre fantasia

MERCREDI 29 Sep

Rillettes à la sardine

Blé tandoori

Edam

Riz au lait à la cannelle

JEUDI 30 Sep

Œufs durs sauce cocktail

Lasagnes bolognaise

Salade verte

Fromage blanc

Cookies

VENDREDI 01 Oct

Pâté en croûte

Filet de colin
sauce ciboulette

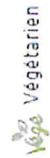
Macaroni

Cotentin

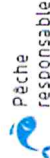
Ananas au sirop



Produits
locaux



Végétarien



Pêche
responsable

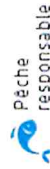
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

LUNDI 04 Oct	MARDI 05 Oct	MERCREDI 06 Oct	JEUDI 07 Oct	VENDREDI 08 Oct
Cervelas à la vinaigrette 	Mélange salade noix et pommes	Tomate vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette du terroir	Endives vinaigrette agrumes
Boeuf au jus	Pennes veg haricots paprika coco 	Nuggets de poisson 	Paëlla au poulet	Pavé de colin sauce Nantua 
Boulgour aux petits légumes		Haricots verts saveur du midi		Purée de pommes de terre
Fondu Président	Fromage frais aux fruits bio 	Brie	Mimolette	Yaourt nature sucré
Poire Local 	Mousse chocolat au lait	Compote de pommes	Flan nappé au caramel	Tarte au flan



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe