


Le Menu

Lundi 07 Octobre	Mardi 08 Octobre	Mercredi 9 Octobre	Jeudi 10 Octobre	Vendredi 11 Octobre	Samedi 12 Octobre	Dimanche 13 Octobre
Pizza	Salade grecque (tomates, concombres, olives)	Salade de pépinettes	Mélange de crudités (salade, carottes, maïs)	Salade verte multifeuilles	Salade de boulgour aux lentilles	Coleslaw de courgettes sauce cocktail
Jambon blanc	Colin MSC sauce aneth	Omelette	Coucou de boulettes de bœuf	Gardianne de taureau	Blanquette de dinde	Quenelles de brochet sauce safranée
Ratatouille napolitaine	Gratin de coquillettes mozzarella	Haricots verts	et ses légumes	Pommes de terre	et ses légumes	Riz IGP
Petit suisse nature + sucre	Galettes Saint Michel	Saint Nectaire AOP	Camembert	 Edam	Saint morêt	Bleu
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Flan caramel	Beignet aux pommes	Fruit de saison	Notre cake à la noix de coco
Potage oriental	Velouté froid courgettes menthe	Velouté breton	Potage mussard	Velouté Dubarry	Soupe de vermicelles à la tomate	Potage de froid provençal
Semoule au lait	Liégeois vanille	Flan chocolat	Yaourt sucré	Crème dessert café	Fromage blanc aromatisé	Petits suisses sucrés
Lundi 14 Octobre	Mardi 15 Octobre	Mercredi 16 Octobre	Jeudi 17 Octobre	Vendredi 18 Octobre	Samedi 19 Octobre	Dimanche 20 Octobre
Tapenade sur toast	Carottes râpées à la chermoula	Salade de feuilles d'épinards	Guacamole avec toasts	Salade d'orge levantine	Poireau vinaigrette	Taboulé
Steak haché au jus	Sauté de dinde yassa	Poissons, crevettes et coco à la polynésienne	Feijoadas de saucisses fumées	Colin MSC sauce Massala	Rôti de porc à l'échalote	Foie de volaille sauce mère
Aubergines à la parmesane	Pommes de terre rissolées	Purée de patates douces	Riz IGP	Samoussas de légumes	Gratin dauphinois	Haricots verts à l'ail
Fromage blanc nature + sucre	Gouda	Palmier	Philadelphia	Petit suisse nature + sucre	Tomme blanche	Tartare
Raisin	Purée de pommes bananes	Notre tapioca à la vanille	Notre brownie au noix	Fruit de saison	Fruit de saison	Eclair chocolat
Velouté aïgo bouïdo	Potage de paysan	Velouté froid courgettes menthe	Potage parmentier	Velouté freineuse	Velouté choisy	Potage cultivateur
Yaourt aux fruits	Crème renversée	Fromage blanc sucré	Petits suisses aromatisés	Faisselle	Liégeois chocolat	Flan vanille



Nos viandes et charcuteries sont
100% françaises



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique.
Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Le Menu

Lundi 21 Octobre	Mardi 22 Octobre	Mercredi 23 Octobre	Jeudi 24 Octobre	Vendredi 25 Octobre	Samedi 26 Octobre	Dimanche 27 Octobre
Coleslaw sauce cocktail	Macédoine mayonnaise	Salade verte	Salade de riz IGP au pesto	Notre clafoutis mozzarella	Pâté de campagne	Céleris rémoulade
Wok de bœuf	Tortilla de pommes de terre	Paupiette de veau sauce napolitaine	Rôti de dinde au jus	Merlu MSC sauce colombo	Soupe	Paëlla au riz IGP
Blé	Epinards moulinés	Tortis	Courgettes au fromage frais	Pommes de terre grenailles	minestrone	de colin MSC
Brie	Chantailou	Mimolette	Petit suisse nature + sucre	Vache picon	Saint paulin	Saint bricet
Purée de fruits	Beignet chocolat	Flan vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Notre gâteau madeleine
Potage paysan	Potage mussard	Velouté vert près	Potage oriental	Potage dubarry	Potage parmentier	Velouté aïgo bouido
Semoule au lait	Yaourt sucré	Fromage blanc sur coulis de fruits	Faisselle	Petits suisses sucrés	Flan caramel	Crème dessert praliné
Lundi 28 Octobre	Mardi 29 Octobre	Mercredi 30 Octobre	Jeudi 31 Octobre	Vendredi 1er Novembre	Samedi 02 Novembre	Dimanche 03 Novembre
Salade de pois chiches	Carottes râpées	Taboulé	Salade verte	TOUSSAINT Feuilles d'épinards en salade	Cœur de palmier	Salade d'endives
Sauté de porc	Ragoût de bœuf	Colin MSC meunière et citron	Hachis	Financière de veau	Aïoli	Saucisses
Purée de potirons	Macaronis	Brocolis mornay	Parmentier	Riz IGP pilaf	et ses légumes	Lentilles au jus
Petit moulé	Madeleine	Emmental	Cantadou	Camembert	Brebicrème	Gouda
Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Notre far breton rhum pruneaux
Velouté breton	Potage essau	Soupe de perles	Potage oriental	Potage mussard	Potage jardinière	Potage dubarry
Yaourt aux fruits	Crème dessert café	Riz au lait	Petits suisses aromatisés	Liégeois vanille	Fromage blanc aromatisé	Riz au lait



Nos fruits et légumes frais sont d'Origine France ; et locaux en pleine saison





Bio : Produit issu de l'agriculture biologique.
Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.