



PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

&

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



MENU VÉGÉTARIEN
 DESSERTS MAISON

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

lundi 07 octobre		mardi 08 octobre		mercredi 09 octobre		jeudi 10 octobre		vendredi 11 octobre	
PLATS DU MIDI									
COTES DE PORC SAUCE CHARCUTIERE		ESCALOPE DE DINDE SAUCE CURRY		BOULES D'AGNEAU AUX FRUITS SEC		CHEESEBURGER MAISON		PILONS DE POULET	
POISSON PANÉ		TARTE À LA TOMATE		OMELETTE AUX FINES HERBES				MAC AND CHEESE	
LENTILLES		RIZ PILAF		SEMOULE		POTATOES		POMME AU FOUR	
POELEE DE LÉGUMES		BUTTERNUT ROTIE		CHOU FLEUR				PURÉE POTIRON	
PLATS DU SOIR									
CORDON BLEU		ROUGAIL SAUCISSE		CHIPOLATAS					
CREPE CHAMPIGNONS		SAUCE CHEDDAR		STEAK VÉGÉTARIEN					
PURÉE		TORTIS		HARICOTS BLANC À LA TOMATE		GRATIN DE BLETTES		-	
BROCOLIS AU FROMAGE		HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		CAROTTES AUX OIGNONS					



&

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

PLATS DU MIDI

BOEUF CAROTTES	PILONS DE POULET	CORDON BLEU	CŒURS DE CANARD PERSILLÉS	COLIN BORDELAISE
PISSALADIÈRE	CALAMAR À LA BASQUE	BRANDADE	OMELETTE CIBOULETTE	PAUPIETTE DE VEAU
POMMES RONDES	CAROTTES AUX OIGNONS	RIZ	TIAN LEGUMES	TORTIS
FONDUE DE POIREAUX	PURÉE	GRATIN D'ÉPINARD	ECRASÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL ET CIBOULETTE	BROCOLIS

PLATS DU SOIR

CERVELAS SAVOYARD	AMATRICIANA	RISSOLETTE DE VEAU		
POISSON PANÉ SAUCE TARTARE	SAUCE SAUMON	TARTE CHEVRE POIREAUX		
LENTILLES	PENNE	BLÉ À LA TOMATE	SEMOULE AUX RAISINS	FRITES
PANAIS ROTIS	GRATIN DE CHOU FLEUR	GRATIN D'ÉPINARD	JULIENNE DE LEGUMES AU SOJA	SAUCE BLANCHE



&

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



lundi 21 octobre	mardi 22 octobre	mercredi 23 octobre	jeudi 24 octobre	vendredi 25 octobre
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

PLATS DU MIDI

BROCHETTE ORIENTALE	OMELETTE NATURE 	CUISSE DE POULET ROTI	ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	CHEESEBURGER 
HOKI HUILE D'OLIVE CITRON BASILIC 	QUICHE LORRAINE	OMELETTE	QUICHE AUX CHAMPIGNONS 	MOULES MARINIÈRE 
SEMOULE	LENTILLES	RIZ	HARICOT BLANC	FRITES
LEGUMES COUSCOUS	JULIENNE DE LEGUMES	BROCOLIS	BRUNOISE DE LÉGUMES	CAROTTES AUX OIGNONS

PLATS DU SOIR

NUGGETS VOLAILLE	SAUCE AMATRICIANA	LASAGNE BOLOGNAISE		
POISSON MEUNIÈRE 	SAUCE CHAMPIGNON 	TORTILLA 		
POMMES AU FOUR	MACARONIS	PETITS POIS CAROTTES	COQUILLETES	SALADE VERTE
FONDUE DE POIREAUX	HARICOTS BEURRE	-	NAVETS	-



&

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



lundi 28 octobre	mardi 29 octobre	mercredi 30 octobre	jeudi 31 octobre	vendredi 01 novembre
------------------	------------------	---------------------	------------------	----------------------

PLATS DU MIDI

SAUTÉ DE POULET TANDOORI	PANÉ FROMAGÉ	POISSON BORDELAISE	STEAK HACHÉ SAUCE TOMATE	BROCHETTES DE POISSON
COLIN NORMANDE	SAUCISSE DE TOULOUSE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	OMELETTE CIBOULETTE	ROTI DE DINDE
SEMOULE	HARICOTS BLANCS	BLETTES SAUTÉES	PANAIS ROTIS	DUO DE HARICOTS
CHOU FLEUR ROTI	CAROTTES À L'AIL	GNOCCHIS	ECRASÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL ET CIBOULETTE	POMMES RISSOLEES

PLATS DU SOIR

ESCALOPE DE DINDE SAUCE BEARNAISE	SAUCE FRUITS DE MER	QUICHE AU FROMGE		
TARTE À L'OIGNON	BOLOGNAISE	TOMATES FARCIES		
JULIENNE DE LÉGUMES	GRATIN D'EPINARD	BOULGHOUR	PENNE	
RIZ PILAF	PENNE	BROCOLIS	SALSIFIS PERSILLADE	SALADE VERTE