MENU DE LA SEMAINE

Nos plats principaux sont élaborés sur place

Menu Végétarien

LUNDI 29 SEPTEMBRE

Melon

.....

Paupiette de veau

Pâtes

.....

Yaourt fermier vanille

MARDI 30 SEPTEMBRE

Crêpe au fromage

.....

Haricots blanc à la tomate

Poêlée de légumes

.....

Crème à l'ancienne au chocolat

MERCREDI 1ER OCTOBRE

Céleri rémoulade

.....

Grillade

Gratin breton

.....

Crème à l'ancienne au chocolat

JEUDI 2 OCTOBRE

Salade fraicheur (tomates mais et concombre)

.....

Hachis parmentier

Salade verte

.....

Ile flottante

VENDREDI 3 OCTOBRE

Toast au thon

.....

Tajine de poulet

Semoule et légumes tajine

.....

Fromage

.....

Fruit de saison

Produit Bio — Bleu Blanc Cœur — Poisson frais — Produits locaux — Fait maison — Produits H.V.E. — Produits fermiers

Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaitre au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001

MENU DE LA SEMAINE

Nos plats principaux sont élaborés sur place

LUNDI 6 OCTOBRE

Betteraves vinaigrette

.....

Viande à kebab sauce blanche

Potatoes

.....

Entremet vanille

MARDI 7 OCTOBRE

Salade Neptune

.....

Sauté de dinde

Gratin de choux fleur

.....

Fruit de saison

MERCREDI 8 OCTOBRE

Salade fraicheur

.....

Steak haché Sauce bordelaise

Purée

.....

Panna cotta choco-lat blanc et coulis de fruits rouges

JEUDI 9 OCTOBRE

Pâté de campagne

.....

Filet de dinde

Petits pois

.....

Flan Pâtissier

VENDREDI 10 OCTOBRE

Grillé emmental

.....

Poisson du jour

Flan de carottes

.....

Semoule vanille au caramel au beurre salé

Produit Bio — Bleu Blanc Cœur — Poisson frais — Produits locaux — Fait maison — Produits H.V.E. — Produits fermiers

Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaitre au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001

MENU DE LA SEMAINE

Nos plats principaux sont élaborés sur place

Menu Végétarien

LUNDI 13 OCTOBRE

Salade chef (crudités, fromage et poulet)

.....

Saucisse

Pâtes

.....

Fruit de saison

MARDI 14 OCTOBRE

Emincé bicolore

.....

Emincé de bœuf à la provençale

Poêlée lyonnaise

.....

Far breton ou nature

MERCREDI 15 OCTOBRE

Terrine de poisson

.....

Emincé de bœuf à la provençale

Frites

.....

Fromage

.....

Ananas chantilly

JEUDI 16 OCTOBRE

Taboulé aux légumes

.....

Omelette au fromage

Salade verte

.....

Crème Mont Blanc à la vanilles

VENDREDI 17 OCTOBRE

Velouté potimarron

.....

Suprême de poulet rôti aux champignons et aux marrons

Pomme de terres sarladaises

.....

Tarte au chocolat et noisettes

Produit Bio — Bleu Blanc Cœur — Poisson frais — Produits locaux — Fait maison — Produits H.V.E. — Produits fermiers

Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaitre au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001

MENU DE LA SEMAINE

Nos plats principaux sont élaborés sur place

CENTRE DE LOISIRS

LUNDI 20 OCTOBRE

Rillettes de porc

.....

Emincés de volaille

Semoule

.....

Fromage

.....

Fruit de saison

MARDI 21 OCTOBRE

Salade campagnarde

.....

Poisson du jour

Riz pilaf et julienne de légumes

.....

Beignet chocolat

MERCREDI 22 OCTOBRE

Carottes râpées

.....

Crépinette de porc

Purée

.....

Fromage

.....

Ananas chantilly

JEUDI 23 OCTOBRE

Piémontaise

.....

Blanquette de veau

Carottes à la crème

.....

Fromage

.....

Crumble aux pommes

VENDREDI 24 OCTOBRE

Betteraves vinaigrette

.....

Pâtes à la bolognaise avec fromage râpé

.....

Flan pâtissier

Produit Bio — Bleu Blanc Cœur — Poisson frais — Produits locaux — Fait maison — Produits H.V.E. — Produits fermiers

Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaitre au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001

MENU DE LA SEMAINE

Nos plats principaux sont élaborés sur place

CENTRE DE LOISIRS

Menu Végétarien

LUNDI 27 OCTOBRE

Toast au thon et mascarpone

.....

Grillade

.....

Haricots verts

.....

Yaourt fermier

MARDI 28 OCTOBRE

Assortiment saucissons

.....

Sot l'y laisse de dinde

Pommes de terre vapeur citronnées

.....

Fromage

.....

Fruit de saison

MERCREDI 29 OCTOBRE

Salade marco polo

.....

Steak haché

Petits pois

.....

Fromage

.....

Tartelette chocolat blanc

JEUDI 30 OCTOBRE

Céleri rémoulade et œuf dur

.....

Lasagnes aux légumes

Salade verte

.....

Compote de pommes

VENDREDI 31 OCTOBRE

Grillé emmental

.....

Poulet rôti

Gratin de légumes et pommes de terre

.....

Brownies

Produit Bio

Bleu Blanc Cœur

Poisson frais

Produits locaux

Fait maison

Produits H.V.E.

Produits fermiers

Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaitre au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001