






Semaine 39 Du 26 septembre au 02 octobre 2016

LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
 Carottes râpées vinaigrette	 Tomate vinaigrette		Saucisson sec et cornichons	 Melon
Beignet de calamar + sauce fines herbes	Saucisse grillée		Gratin breton chou fleur bœuf haché VBF PC	Rôti de dinde sauce tandoori
Purée de courgettes	Lentilles au jus			Riz
Emmental	Camembert		St Paulin	Fromage ail et fines herbes
Fromage blanc sucré	 Fruit frais		Crêpe au sucre	Crème dessert chocolat

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PRODUIT DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat
est composé d'ingrédients crus de saison







	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine 40 Du 03 au 09 octobre 2016

LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
Pizza	 Céleri rémoulade		Salade printanière (tomate, concombre, maïs, radis)	Betteraves vinaigrette
Dos de lieu sauce armoricaine	Jambon grillé sauce forestière		 Steak haché VBF + ketchup	Couscous de volaille
Epinard à la crème	Mijoté de petit pois		 Frites	
Fromage du jour	Edam		Un spéculos	Chèvre
Velouté aux fruits	Beignet		Entremets chocolat	 Fruit frais

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT




	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers







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 41 Du 10 au 16 octobre 2016

LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENREDI 14
Macédoine de légumes mayo	Mousse de foie et cornichons		Taboulé aux raisins	Salade normande (carotte chou blanc jambon mayo) 
Gratin de pommes de terre savoyard	Emincé de bœuf VBF sauce aigre douce 		Poisson au crumble d'épices + sauce épicée	Mijotée de volaille sauce cidre
 Mélodie de salade verte	Carottes au curcuma		Haricots verts	Poêlée de légumes
Un gâteau sec	Fromage fondu		Emmental	Camembert
 Fruit frais	Yaourt nature sucré		Mousse chocolat lait	Cake aux pommes

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT




	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers






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 42 Du 17 au 23 octobre 2016

LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Crêpe fourrée fromage	 Carottes râpées vinaigrette			
 Billes de bœuf VBF sauce paprika	Rôti de porc au jus			
Tajine de légumes	Flageolets			
Fromage du jour	Crème anglaise			
 Fruit frais	Brownies			

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PRODUIT DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat
est composé d'ingrédients crus de saison



	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.