





## Semaine 36 du 03 au 09 septembre 2018

LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
Betteraves vinaigrette	 Melon		Salade riz, surimi mayonnaise	 Tomate vinaigrette
Lasagne de bœuf VBF et salade verte 	Médaille de poulet sauce crème		Saucisse de Toulouse	Dos de colin sauce citronnée
///	Frites		Mousseline de carottes	Ratatouille et pommes de terre
St Paulin	Emmental		Camembert	Fromage fondu
Fromage blanc sucré	Compote de fruits		 Fruit frais	Cake aux pépites de chocolat maison

Le Chef et son Equipe  
vous souhaite  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet






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



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

## Semaine 37 du 10 au 16 septembre 2018







LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENREDI 14
 Concombre à la crème	 Salade tomates, maïs vinaigrette		Salade de lentilles à l'orientale	 Melon
Gratiné de poisson au fromage	Boulettes de bœuf VBF à la sauce tomate 		Tajine de volaille	Rôti de porc sauce champignons
Purée de potiron	Coquillettes		Tajine de légumes	Flageolets au jus
Camembert	Un petit suisse sucré		Mimolette	Gouda
Yaourt aromatisé	Ananas au sirop		Carrot cake aux 4 épices maison	 Fruit frais

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet



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








**PRODUIT DE SAISON**

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

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

## Semaine 38 du 17 au 23 septembre 2018

LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Salade de pdt, jambon, cornichons et vinaigrette	 Carottes râpées vinaigrette à l'orange		 Melon	 Radis beurre
Cordon bleu de dinde	Jambon grillé sauce tomate		Brandade de poisson maison et salade verte PC	Emincé de bœuf VBF (façon Chili con carne) PC
Haricots verts persillés	Chou fleur béchamel		///	 Riz
Edam	Une madeleine		Ovale les Princes (type Brie)	Fromage ail et fines herbes
Mousse au chocolat	Semoule au lait		 Fruit frais	Entremets vanille maison

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet



	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 39 du 24 au 30 septembre 2018

LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Saucisson à l'ail et cornichons	Melon		Tomate vinaigrette	Salade vernoise (carottes, râpées, courgettes râpées mayonnaise)
Escalope de dinde à la normande	Médaille de porc à la moutarde		Hâchis parmentier et salade verte PC 	Beignet de calamar et sauce fines herbes
Poêlée de courgettes	Lentilles au jus		///	Mousseline crocodile (épinard)
Une galette bretonne	Mouillontin (type Chaussée aux moines)		Fromage du terroir	Emmental
Compote de fruits	Fruit frais		Yaourt nature sucré	Eclair chocolat

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet

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



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