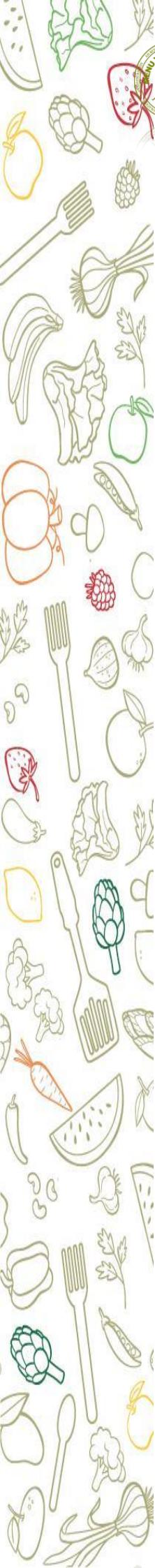


# MENUS DU 30 AOÛT AU 26 SEPTEMBRE 2021



		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Du 30.08 AU 05.09			 TOMATES* A LA VINAIGRETTE BALSAMIQUE Avocat PÂTES BIO À LA CARBONARA  Tarte aux poireaux  Brunoise de légumes PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES  FLAN NAPPE INDIV  Salade de fruits Crumble à la rhubarbe	SALADE DE POMMES DE TERRE Salade composée POISSON BLANC MEUNIERE / CITRON Escalope de dinde COURGETTES* À LA TOMATE* Semoule PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES  ABRICOT*  Marbré Compote de fruits
SEPTEMBRE	DU 06 AU 12.09	BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE DE CIDRE  Chou blanc à la vinaigrette de coriandre SAUTE DE PORC A LA SAUCE AUX OLIVES  Blanc de poulet PUREE DE CAROTTES* ET POMMES DE TERRE  Poêlée de champignons PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES  YAOURT LOCAL Salade de fruits Tarte aux fruits	<u>REPAS VEGETARIEN</u> SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE D'AIL  Salade de riz BOLOGNAISE VEGETARIENNE Steak haché de bœuf aux oignons Filet de poisson COQUILLETTES BIO  Courgettes* PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES  MELON* Crème pâtissière Cookies	FRIAND AU FROMAGE  Pastèque* EMINCE DE DINDE A LA CREME Filet de merlu à la sauce dulquère HARICOTS BEURRE*  Boulgour PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES  NECTARINE* BIO Poire au miel Clafoutis aux prunes	<u>BALADE EN BORD DE MER</u> RILLETTES DE THON Salade de crudités* MARMITE DE LA MER Lardons RIZ BIO Blettes* PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES  ŒUFS A LA NEIGE Crêpe au sucre Salade de fruits
	DU 13 AU 19.09	CAROTTES* RAPEES AUX AGRUMES  Poireaux* à la vinaigrette SAUTE DE BŒUF A LA SAUCE PAPRIKA  Paupiette de veau aux 4 épices CŒUR DE BLE BIO  Gratin de salsifis PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES  PECHE AU SIROP Salade de fruits Crème dessert vanille	TABOULE (SEMOULE BIO)  Radis / Beurre PAVE DE POISSON A L'HUILE D'OLIVE / CITRON  Rôti de dinde à la crème CHOU FLEUR* A LA BECHAMEL Riz IGP de camargue PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES  PRUNE* Tarte au citron Compote de fruits	<u>REPAS VEGETARIEN</u> BROCOLIS* A LA VINAIGRETTE Concombre* au fromage blanc PARMENTIER AUX DEUX HARICOTS*  Poisson pané Quenelles natures  Épinards* PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES  BANANE BIO Crumble aux fruits rouges Tarte à l'abricot	PASTEQUE  Potage de légumes CORDON DE BLEU DE DINDE  Côte de porc POELEE DU SOLEIL (LEGUMES BIO) Pâtes PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES  ECLAIR AU CHOCOLAT  Salade de fruits Pomme au four
	DU 20 AU 26.09	CREPE AU FROMAGE  Tomate* à la vinaigrette BOULETTES D'AGNEAU AU THYM  Sauté de porc IGP à la sauce barbecue HARICOTS VERTS* BIO PERSILLES  Pommes de terre PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES  LIEGEOS À LA VANILLE Salade de fruits Gâteau aux noix	<u>REPAS VEGETARIEN</u> MELON* Terrine de légumes CAROTTES* ET POIS CHICHES BIO A L'ORIENTALE  Tarte flambée Filet de poisson SEMOULE BIO  Brocolis PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES  RAISIN* Pruneaux sirop Paris Brest	SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE DE BALSAMIQUE Taboulé (semoule BIO) LASAGNES A LA BOLOGNAISE Poisson meunière / citron  Jardinière de légumes PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES  FROMAGE BLANC AU COULIS Salade de fruits Crème caramel	SALADE DE CONCOMBRE* SAUCE BULGARE Salade de lentilles FILET DE COLIN A LA SAUCE CITRON Cuisse de poulet COURGETTES* ET POMMES DE TERRE SAUCE AU CURRY Potatoes PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES  GATEAU AU SPECULOOS (FARINE BIO) Salade de fruits Riz au lait

Les produits de saison sont signalés par un astérisque \*



Produit labellisé



Produit BIO



Dessert cuisiné par nos chefs



Produit régional



Pêche durable

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.