









## Semaine 36 du 02 au 08 septembre 2019

# Bonne rentrée !





LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
 Carottes râpées vinaigrette 	 Tomate vinaigrette		 Pastèque ou melon selon arrivage	 Concombre bulgare
Lasagne bœuf VBF PC 	Médaille de poulet sauce chasseur		Saucisse de Toulouse	Dos de colin sauce nantua
///	Pommes noisettes		Haricots verts	Blé 
			Camembert	1 Petit Suisse sucré
Compote de fruits	Fromage blanc sucré		Beignet aux pommes	 Fruit frais

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

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO

	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 37 du 09 au 15 septembre 2019

LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
 Betteraves vinaigrette	Salade de blé, tomate et maïs vinaigrette		Mortadelle et cornichons	 Tomate vinaigrette 
Jambon grillé sauce diable	Rôti de dinde sauce champignons		Billes de bœuf VBF sauce tomate 	Gratiné de poisson au fromage
Flageolets au jus	Carottes persillées		Semoule	Epinard à la crème
Camembert			Chanteneige	
Crème dessert vanille	Yaourt nature sucré		 Fruit frais	Cake aux pépites de chocolat maison

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

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO



	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 38 du 16 au 22 septembre 2019

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Salade piémontaise sans viande	Pizza		 Carottes râpées vinaigrette	 Concombre vinaigrette 
Chipolata	Paupiette de veau sauce forestière		 Bœuf braisé VBF sauce barbecue 	 Brandade de poisson et salade verte PC
Petits pois au jus	Haricots beurre		 Riz créole	///
			Vache Picon	Brie
Yaourt aromatisé	Compote de fruits		Gâteau au citron maison	 Fruit frais

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

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO



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 23 au 29 septembre 2019

### Repas végétarien

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Tomate vinaigrette	Crêpe au fromage		Concombre à la crème	Saucisson à l'ail et cornichons
Steak hâché VBF sauce tomate 	Escalope de volaille à la crème		Gratin de pâtes aux légumes et fromage PC	Beignets de calamars sauce fines herbes
Frites	Carottes Vichy		///	Gratin de chou fleur
Barre chocolat				Madeleine
Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais		Novly caramel	Crème dessert vanille

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

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO



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