

Mardi
01/09/2020

ENTREE

Tomates fêta

PLATCurry de pois chiches aux légumes et
coco PU**DESSERT**

Compote de pommes

Mercredi
02/09/2020

ENTREE

Melon

PLAT

Boeuf braisé VBF au citron

GARNITURE

Duo de carottes

DESSERT

Far Breton

Jeudi
03/09/2020

ENTREE

Rillettes de maquereau

PLAT

Rougail saucisse BBC

GARNITURE

Riz jaune BIO

DESSERT

Yaourt nature BIO

Vendredi
04/09/2020

ENTREE

Tomate farcie au maïs

PLAT

Poisson du jour à la bordelaise

GARNITURE

Pommes de terre au four

FROMAGE

Comte AOP portion

DESSERT

Kiwi BIO

Lundi 07/09/2020	Mardi 08/09/2020	Mercredi 09/09/2020	Jeudi 10/09/2020	Vendredi 11/09/2020
---------------------	---------------------	------------------------	---------------------	------------------------

ENTREE
Salade nicoise

PLAT
Omelette fromage

GARNITURE
Coquillettes BIO

DESSERT
Pommes elstar

ENTREE
Salade Piémontaise

PLAT
Poisson du jour aux poireaux safranés

GARNITURE
Carottes BIO au jus

DESSERT
Gateau de semoule BIO

ENTREE
Carottes rapées vinaigrette

PLAT
Tarte méditerranéenne

GARNITURE
Salade verte

FROMAGE
Yaourt nature BIO

DESSERT
Banane

ENTREE
Salade fromagère

PLAT
Jambon à l'os sauce madère BBC

GARNITURE
Haricots verts persillés

DESSERT
Petit pot vanille fraise glacé

ENTREE
Macedoine de legumes mayonnaise

PLAT
Sauté de veau VVF au paprika

GARNITURE
Lentilles
Riz créole BIO

DESSERT
Fromage blanc aux fruits BIO

Lundi 14/09/2020	Mardi 15/09/2020	Mercredi 16/09/2020	Jeudi 17/09/2020	Vendredi 18/09/2020
ENTREE Haricots verts en vinaigrette	ENTREE Carottes BIO rapées	ENTREE Jambon sec	ENTREE Salade parisienne	ENTREE Courgette rapées à l'emmental
PLAT Pané végétarien	PLAT Emincé de boeuf VBF aux épices	PLAT Tajine de dinde VF à la cannelle	PLAT Poisson du jour sauce tapenade	PLAT Porc BBC au caramel
GARNITURE Courgettes provençales	GARNITURE Gratin Dauphinois	GARNITURE Legumes tajine	GARNITURE Ratatouille	GARNITURE Riz cantonais
DESSERT Compote de pomme BIO	DESSERT Poire	FROMAGE Delice au chèvre	FROMAGE Faisselle	GARNITURE Riz cantonais
		DESSERT Banane	DESSERT Kiwi BIO	DESSERT Yaourt brassé aux fruits BIO

Lundi 21/09/2020	Mardi 22/09/2020	Mercredi 23/09/2020	Jeudi 24/09/2020	Vendredi 25/09/2020
ENTREE Betteraves vinaigrette	ENTREE Tomates et mozzarella	ENTREE Salade Piémontaise	ENTREE Salade à l'andouille de Guémené	ENTREE Concombre vinaigrette
PLAT Spaghetti BIO à la bolognaise VBF PU	PLAT Couscous végétal PU	PLAT Boeuf sauce caramel VBF	PLAT Confit de noix de joue de porc VPF au cidre	PLAT Jambon à l'os sauce madère BBC
DESSERT Pommes Elstar BIO	DESSERT Compote de pomme/abricot	GARNITURE Petits pois	GARNITURE Mélange au sarrasin	GARNITURE Purée de pommes de terre et carottes maison
		FROMAGE Emmental portion	DESSERT Quatre-quart caramel au beurre salé	FROMAGE Brie portion
		DESSERT Salade de fruits		DESSERT Poire conférence BIO

Lundi 05/10/2020	Mardi 06/10/2020	Mercredi 07/10/2020	Jeudi 08/10/2020	Vendredi 09/10/2020
ENTREE Melon	ENTREE Tomates et mozzarella	ENTREE Salade de riz BIO au thon	ENTREE Concombre vinaigrette	ENTREE Carottes BIO rapées
PLAT Blanquette de veau à l'ancienne VVF	PLAT Emincé de dinde VF à la crème et aux champignons	PLAT Roti de porc sauce suprême BBC	PLAT Poisson du jour sauce citron	PLAT Lasagne végétale PU
GARNITURE Riz pilaf BIO	GARNITURE Poêlée campagnarde	GARNITURE Chou-fleur au gratin	GARNITURE Purée aux pois cassés	GARNITURE 2 Salade verte
FROMAGE Faisselle	DESSERT Yaourt vanille BIO	DESSERT Poire	FROMAGE Chanteneige	DESSERT Yaourt brassé aux fruits BIO
DESSERT Kiwi			DESSERT Pommes Elstar BIO	

Lundi 28/09/2020	Mardi 29/09/2020	Mercredi 30/09/2020	Jeudi 01/10/2020	Vendredi 02/10/2020
<p>ENTREE Tomate thon / oeuf dur</p> <p>PLAT Emince de boeuf VBF à la tomate</p> <p>GARNITURE Gratin de patate douce</p> <p>DESSERT Fraise chantilly maison</p>	<p>ENTREE Carottes BIO rapées</p> <p>PLAT Filet de poulet VF diabolique</p> <p>GARNITURE Brunoise de légumes provençale</p> <p>DESSERT Nectarine</p>	<p>ENTREE Concombre vinaigrette</p> <p>PLAT Hachis parmentier végétal PU</p> <p>FROMAGE Chanteneige</p> <p>DESSERT Petit pot vanille chocolat</p>	<p>ENTREE Salade Grecque</p> <p>PLAT Filet mignon BBC aux pruneaux</p> <p>GARNITURE Coquillettes BIO</p> <p>DESSERT Yaourt brassé aux fruits BIO</p>	<p>ENTREE Salade napolitaine</p> <p>PLAT Poisson du jour sauce tapenade</p> <p>GARNITURE Ratatouille Riz pilaf BIO</p> <p>FROMAGE Emmental portion</p> <p>DESSERT Compote de pommes/banane</p>