



Menus 2020 / 4 composantes



Du lundi 31 août au vendredi 4 septembre

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------|-------|--------------|----------|--|--|
| Hors d'œuvre | | | | Mortadelle | Melon  |
| Plat protidique | | Ravioli | | Sauté de veau  | Paella végétale |
| Sa garniture | | Plat complet | | Carottes retour des Indes | Plat complet |
| Produits laitiers | | Coulommiers | | | |
| Desserts | | Fruit frais | | Fruit frais | Fromage frais aux fruits |



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien







Plat du chef

Menus 2020 / 4 composantes



Du lundi 7 septembre au vendredi 11 septembre

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------|---|--|----------|--|---|
| Hors d'œuvre | Pastèque |  | | Salade de tomates, mozzarella | "recette pas pareille" Cake au paprika, poivrons et tomates  |
| Plat protidique |  Quiche lorraine | Samoussa de légumes | | Boeuf braisé  | Pavé de hoki sauce citron |
| Sa garniture | Salade de haricots verts et dés d'emmental | Quinoa à la mexicaine | | Riz à l'espagnol | Courgettes et blé |
| Produits laitiers | | Camembert | | | |
| Desserts | Compote | Fruit frais | | Fruit frais | Gélatifié vanille |



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien





Plat du chef

Menus 2020 / 4 composantes



Du lundi 14 septembre au vendredi 18 septembre

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------|---|---|----------|---|-------------------------------------|
| Hors d'œuvre | Salade de concombres et dés d'emmental vinaigrette au fromage blanc | Salade de pâtes orientale et dés de mimolette | | Salade verte et œuf dur bio vinaigrette aux herbes | |
| Plat protidique | Côte de porc sauce ananas | Poisson pané / citron | |  Chili végétal bio  | Rôti de bœuf cuit au jus et ketchup |
| Sa garniture | Tomates au four et blé | Ratatouille à la niçoise | | Riz bio | Potatoes |
| Produits laitiers | | | | | Gouda |
| Desserts | Entremets chocolat | Fruit frais | | Fromage frais nature bio | Fruit frais |



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien





Plat du chef

Menus 2020 / 4 composantes



Du lundi 21 septembre au vendredi 25 septembre

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------|---|---|
| Hors d'œuvre | | Saucisson à l'ail | | Salade de tomates vinaigrette moutarde | Salade coleslow |
| Plat protidique | Pavé de colin sauce niçoise | Steak haché de bœuf sauce romarin | | Couscous de légumes, boulettes de sarrasin, pommes | Sauté de veau |
| Sa garniture | Farfalles | Petits pois | |  Plat complet | Flan de courgettes, mozzarella, basilic et emmental râpé |
| Produits laitiers | Camembert | | | |  |
| Desserts | Fruit frais | Compote | | Crème vanille | Yaourt aromatisé |



Produit local



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien






Plat du chef

Menus 2020 / 4 composantes



Du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------|--|---|----------|-------------------------------------|--|
| Hors d'œuvre | | Carottes râpées vinaigrette cerfeuil | | Champignons au persil | Salade de tomates et édam vinaigrette au romarin |
| Plat protidique |  Sauté de bœuf sauce tomate et basilic |  Omelette | | Pâtes carbonara et emmental râpé | Poulet rôti sauce paprika persil |
| Sa garniture | Blé | Frites au four | | Plat complet | Gratin de courgettes à la provençale |
| Produits laitiers | Tomme | | | | |
| Desserts | Fruit frais | Fromage blanc | | Fruit frais |  Gâteau amande, chocolat, framboise |



Produit local



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef