



# Au menu cette semaine

## LE JOUR DU Végé

LUNDI | 04  
Oct


Torti à la mexicaine 

Gouda bio 

Raisin blanc Bio   
*Plat BIO*

MARDI | 05  
Oct

Salade verte Bio   
*Plat BIO*


Emincé de bœuf aux  
oignons 


Courgettes Bio à la  
persillade 

Pommes vapeur  
Bio LOCAL   
*Plat BIO*


Bâtonnet de  
glace à la vanille

JEUDI | 07  
Oct

Cuisse de poulet  
rôtie Label 


Carottes Bio à la crème 

Tomme de pays Bio   
*Plat BIO*


Brownie aux noix 

VENDREDI | 08  
Oct

Concombre Bio   
*Plat BIO*

Filet de lieu  
sauce tomate 


Riz créole


Yaourt brassé  
aux fruits bio 

 Végétarien

 Bio

 Label Rouge

 Spécialité  
du chef

 Pêche  
responsable



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

# Au menu cette semaine



LUNDI | 11  
Oct

Sauté de bœuf  
Label au paprika

Penne bio

Yaourt sucré bio

Poire

LE JOUR DU **Végo**

MARDI | 12  
Oct

Blé tandoori

Carré de l'Est Bio   
*Plat BIO*

Pomme golden Bio   
*Plat BIO*



JEUDI | 14  
Oct

Chou rouge aux épices

Filet de colin   
sauce ciboulette

Haricots verts bio

Moelleux aux framboises  
et spéculoos



VENDREDI | 15  
Oct

Dips de carottes  
sauce aneth   
*carotte Bio*

Escalope de  
poulet sauce curry

Riz Bio créole   
*Plat BIO*

Label Rouge Bio

Produits  
locaux

Végétarien

Pêche  
responsable




Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

# Au menu cette semaine

## LE JOUR DU Végé

LUNDI | 18  
Oct

Omelette Bio   
*Plat BIO*


Semoule à  
la tomate Bio 


Cantal 


Orange

MARDI | 19  
Oct

Taboulé


Rôti de veau 

Choux-fleurs  
Local persillés 


Yaourt brassé  
aux fruits bio 

JEUDI | 21  
Oct


Salade verte  
Bio au gruyère   
*Salade verte BIO*

Sauté de porc  
Label aux pruneaux 

Petits pois Bio   
*Plat BIO*

Cake à la noix de coco 

VENDREDI | 22  
Oct

Pavé de colin  
sauce Nantua 

Pommes grenailles rôties

St moret bio 


Banane Bio   
*Plat BIO*


 Végétarien

 Bio

 App.  
Origine Prot

 Label Rouge

 Spécialité  
du chef

 Pêche  
responsable



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe