



Semaine du 28/08 au 03/09

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLATS CHAUDS ET GARNITURES				
PRODUIT LAITIER				
DESSERTS				

Repas Végétarien

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit SIQO (Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine)



Pâtisserie Maison



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!





Semaine du 04/09 au 10/09

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon **	Friand au fromage	Pastèque **	Tomates à l'huile d'olive
	Pâté en croûte	Courgettes râpées basilic	Salade printannière (concombre, radis, tomate)	Carottes râpées **
	Macédoine mayonnaise	Salade coleslaw	Salade de riz	Salade de pâtes
	Nuggets de poulet sauce barbecue	Sauté de dinde au curry coco	Lasagnes végétariennes et salade verte	Brandade de poisson
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de poisson	Boulettes de soja tomate - basilic	Saucises aux herbes	Escalope de volaille
	Frites	Petits pois	Pâtes	Purée de pomme de terre
	Brocolis	Riz créole	Epinards	Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Laitage	Laitage
	Laitage	Laitage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Glace	Fruit frais 🕌	Marbré maison	Fruit frais **
	Salade de fruits	Flan pâtissier maison	Liégeois vanille	Crème dessert chocolat
	Fruit frais **	Entremet	Fruit frais **	Pudding maison

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.





Produit SIQO (Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine)



Pâtisserie Maison



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!



Semaine du 11/09 au 17/09

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomate mozzarella **	Salade du chef	Salade d'emmental et tomates	Carottes râpées 🕌
	Pastèque **	Taboulé de brocolis	Radis beurre **	Salade scandinave (pomme de terre et surimi)
	Salade estivale (crudités)	Gaspacho	Concombre	Betteraves à la graine de moutarde
	Wings de poulet	Sauté de porc abricots et miel	Omelette du chef	Poisson meunière
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Filet de merlu diéppoise	Bolognaise végétarienne	Emincé de dinde aux herbes	Tomate farcie
	Pommes de terre rôties	Carottes au cumin	Polenta cremeuse	Riz pilaf
	Courgettes sautées	Pâtes	Ratatouille	Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Laitage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fromage	Laitage	Laitage	Laitage
DESSERTS	Fruit frais **	Salade d'agrumes à la menthe	Chou à la crème	Compote pomme pêche
	Beignet au chocolat	Tarte aux fruits maison	Yaourt aux fruits	Roulé confiture
	Crème aux œufs au caramel	Fruit frais	Fruit frais **	Fruit frais *

Repas Végétarien

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit SIQO (Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine)



Pâtisserie Maison



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!



Semaine du 18/09 au 24/09

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive	Crêpe au fromage	Melon **	Betterave vinaigrette
	Brocolis crème de curry	Céleri râpé 🕌	Courgettes râpées **	Concombre à l'aneth vinaigrette
	Salade fromagère	Pomelos	Salade de fenouil **	Rillettes
	Poulet rôti romarin citron	Sauté de porc miel gingembre	Chili con carne	Calamar à la romaine
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Dos de colin à l'oseille	Steak végétal	Chili de poissons	Rôti de veau
	Semoule aux 4 épices	Poêlée de légumes	Petits pois à la Française	Purée
	Gratin de chou-fleur	Pâtes	Riz	Céleri glacés
PRODUIT LAITIER	Fromage	Laitage	Laitage	Fromage
	Laitage	Fromage	Fromage	Laitage
	Petit suisse aromatisé	Fruit frais **	Cake aux pépites de chocolat	Fruit frais
DESSERTS	Salade de fruit frais	Entremets pistache	Fruit frais **	Ananas frais
	Fruit frais 🕌	Pêche Melba	Compote	Fromage blanc confiture

Repas Végétarien

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit SIQO (Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine)



Pâtisserie Maison



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!



Semaine du 25/09 au 01/10

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade du chef (crudités)	Concombres en vinaigrette	Tomates mozzarella	Carottes râpées vinaigrette
	Saucisson à l'ail	Salade de pommes de terre	Melon **	Salade de laitue et cheddar 🕌
	Salade de chou-fleur et échalote vinaigrée	Céleri aux pommes	Taboulé	Salade de pâtes à la parisienne
	Filet de colin provencal	Flan de potirons et courge végétarien et salade verte	Paëlla	Boulettes de bœuf
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Jambon grillé sauce moutarde à l'ancienne	Merguez	Dos de lieu safrané	Parmentier de légumes gratinés végétarien
	Carottes à l'estragon	Légumes couscous	Riz	Polenta
	Pennes	Semoule	Haricots plats d'Espagne	Fondue de blettes a la tomate
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais **	Glace	Fondant au chocolat maison	Fruit frais *
	Gaufre au sucre	Fromage blanc coulis de framboise	Liégeois vanille	Crumble ananas
	Compote pomme fraise	Fruit frais **	Salade de fruits frais	Mousse citron

Repas Végétarien

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit SIQO (Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine)



Pâtisserie Maison



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!