



Menu Terroir

lundi 03 septembre	mardi 04 septembre	mercredi 05 septembre	jeudi 06 septembre	vendredi 07 septembre
Carottes râpées vinaigrette Sauté de dinde sauce champignons	Macédoine mayonnaise Filet de colin sauce citron	Concombre vinaigrette Boulettes de bœuf sauce tomate	Tomates vinaigrette balsamique Hachis parmentier à la purée de carotte	Salade de blé carnaval Cordon bleu haricots verts
Pâtes locales Petit Trôo de la laiterie de Yaourt aromatisé local	Riz créole Yaourt nature sucré Fruit frais	Ratatouille Chantailou semoule au lait maison	Gouda Crème dessert vanille	Petit moulé Fruit frais

lundi 01 octobre	mardi 02 octobre	mercredi 03 octobre	jeudi 04 octobre	vendredi 05 octobre
Salade de pâtes méridionale à la Saucisse de Strasbourg Brocolis à la tomate Edam Fruit frais	Macédoine vinaigrette Paupiette de veau sauce champignons Pommes Rosti Carré de l'Est Fruit frais	Crêpe au fromage Roti de porc sauce normande Purée de céleri et pommes de terre Buchette de lait mélangé Mousse au chocolat	Salade mêlée locale et Brandade de poisson Petit moulé ail et fines herbes Compote de pommes	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive Pièce de poulet sauce Robert Carottes persillées Crème anglaise Gâteau au yaourt

Rencontre du Goût

lundi 10 septembre	mardi 11 septembre	mercredi 12 septembre	jeudi 13 septembre	vendredi 14 septembre
Betteraves vinaigrette Roti de bœuf et ketchup Petits pois Crème anglaise Gateau au chocolat maison	Melon Steak haché de veau sauce paprika Lentilles au Jus Camembert Compote pomme Banane	Salade mêlée locale et vinaigrette Chipolatas Flageolets Vache picon Fruit frais	Taboulé à la menthe Poisson pané Gratin de courgettes Mimolette Flan nappé caramel	Pastèque Poêlée de riz façon pondichery Brie Fruit frais

lundi 08 octobre	mardi 09 octobre	mercredi 10 octobre	jeudi 11 octobre	vendredi 12 octobre
Lentilles à la vinaigrette aux fines herbes Roti de porc sauce Colombo Haricots beurre persillés Chanteneige Fruit frais	Salade de chou blanc et mimolette à la vinaigrette Nuggets de poisson sauce tartare Riz blanc - Yaourt aromatisé	Rillettes de porc et cornichons Mijoté de poulet Purée de pommes de terre Carré de Ligeuil Compote de pommes poires	Haricots verts à la vinaigrette à l'échalote Blanquette de veau à l'ancienne Frites au four Gouda Fruit frais	Houmous maison Couscous boulettes Végétarien Yaourt nature sucré Donuts

lundi 17 septembre	mardi 18 septembre	mercredi 19 septembre	jeudi 20 septembre	vendredi 21 septembre
Concombre bulgare Beaufilet de hoki sauce dugléré Purée de brocolis et pommes de terre Petit Trôo de la laiterie de Montreuil Yaourt aromatisé	Salade de haricots verts au vinaigre balsamique Jambon braisé sauce tomate Blé pilaf Petit moulé nature Fruit frais	Duo de tomates et maïs à la vinaigrette Cassolette de moules sauce marinère Pommes de terre quartiers yaourt nature sucré Eclair chocolat	Carottes râpées vinaigrette Nuggets végétarien Riz créole Chantailou Compote de pommes	Pâtes multicolores à la vinaigrette aux fines herbes Filet de poulet à la crème Epinards béchamel Edam Fruit frais

lundi 15 octobre	mardi 16 octobre	mercredi 17 octobre	jeudi 18 octobre	vendredi 19 octobre
Salade de tomates et maïs vinaigrette Sauté de dinde à la hongroise Purée de potimarron et pommes de terre Camembert Flan nappé caramel	Carottes râpées vinaigrette Gratin de pommes de terre lorrain à l'ancienne carré frais bio Fruit frais bio	Céleri rémoulade Roti de porc à la moutarde à l'ancienne Riz créole Brie Fruit frais	Pâté de campagne et son cornichon Beaufilet de colin sauce Dugléré Tortis bio Fromage local de Gennetay Fruit frais	Potage crécy bio Kefta de bœuf bio Printanière de légumes Crème anglaise Gateau à la noix de coco

lundi 24 septembre	mardi 25 septembre	mercredi 26 septembre	jeudi 27 septembre	vendredi 28 septembre
Betteraves vinaigrette Raviolis de bœuf emmental râpé Fruit bio	Radis et beurre Beaufilet de colin aux agrumes Jeunes carottes au beurre yaourt aromatisé Beignet aux pommes	Concombre vinaigrette Sauté de volaille façon kebab Semoule aux petits légumes Chanteneige Smoothie à la pêche	Salade de pdt tomates et maïs à la vinaigrette Roti de bœuf et mayonnaise Haricots verts bio persillés carré fondu Fruit frais	Salade de carottes bio et chou bio à la vinaigrette au fromage blanc Boulettes de porc sauce dijonnaise Farfalles bio tomme noire Yaourt aux fruits

lundi 22 octobre	mardi 23 octobre	mercredi 24 octobre	jeudi 25 octobre	vendredi 26 octobre
Céleri vinaigrette au fromage blanc Chipolatas Coquillettes au beurre Chantailou Mousse au chocolat	Pâté de foie et cornichons Sauté de dinde sauce basquaise Courgettes persillées Yaourt nature sucré Fruit frais	Carottes râpées vinaigrette Jambon braisé sauce normande Pommes de terre au beurre Camembert Yaourt aux fruits	Potage de légumes Poisson pané et citron Haricots beurre à l'huile d'olive Ptit Trôo de la laiterie de Fruit frais	Salade mêlée locale et vinaigrette Lasagnes à la bolognaise maison Tomme blanche Compote de pommes

Halloween

lundi 29 octobre	mardi 30 octobre	mercredi 31 octobre	jeudi 01 novembre	vendredi 02 novembre
Betteraves vinaigrette Marmite de poisson Riz créole Edam Fruit frais	Salade verte à l'emmental Roti de bœuf sauce ketchup Pommes Rosti Fondue carré Flan chocolat	Carottes râpées vinaigrette Filet de poulet façon Halloween Purée de potiron et pommes de terre Mimolette Tarte à l'orange maison	Férié	Salade de blé carnaval Saucisse de Strasbourg Gratin de chou fleur Buchette de lait mélangé Fruit frais



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de votre gérant.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements