



Menu Terroir

lundi 03 septembre	mardi 04 septembre	jeudi 06 septembre	vendredi 07 septembre
Carottes râpées vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Tomates vinaigrette balsamique	Salade de blé carnaval
Sauté de dinde sauce champignons	Filet de colin sauce citron	Hachis parmentier	Cordon bleu
Pâtes locales	Riz créole	à la purée de carotte	haricots verts
Petit Trôo de la lalterie de Montoire	Yaourt nature sucré	Gouda	Petit moulé
Yaourt aromatisé local	Fruit frais	Crème dessert vanille	Fruit frais

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

Rencontre du Goût

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

lundi 08 octobre	mardi 09 octobre	jeudi 11 octobre	vendredi 12 octobre
Lentilles à la vinaigrette aux fines herbes	Salade de chou blanc et mimolette à la vinaigrette	Haricots verts à la vinaigrette à l'échalote	Houmous maison
Roti de porc sauce colombo	Nuggets de poisson sauce tartare	Blanquette de veau à l'ancienne	Couscous boulettes
Haricots beurre persillés	Riz blanc	Frites au four	Végétarien
Chanteneige	-	Gouda	Yaourt nature sucré
Fruit frais	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Donuts

lundi 17 septembre	mardi 18 septembre	jeudi 20 septembre	vendredi 21 septembre
Concombre bulgare	Salade de haricots verts au vinaigre balsamique	Carottes râpées vinaigrette	Pâtes multicolores à la vinaigrette aux fines herbes
Beaufilet de hoki sauce dugléré	Jambon braisé sauce tomate	Nuggets végétarien	Filet de poulet à la crème
Purée de brocolis et pommes de terre	Blé pilaf	Riz créole	Epinards béchamel
Petit Trôo de la lalterie de Montoire	Petit moulé nature	Chantailou	Edam
Yaourt aromatisé	Fruit frais	Compote de pommes	Fruit frais

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

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



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