



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI


JEUDI

VENDREDI

**Menu Végétarien**

**ENTREES**

Salade de pâtes

Cake du Chef aux  
carottes 

Salade de riz Carmen

Concombres à la  
crème 

*Menus de substitutions :*

**PLAT**

Tarte fromage 

Chipolatas

Sauté de boeuf sauce  
tomate

Colin meunière MSC 

*Menus de substitutions :*

Saucisse de volaille  
Cassolette de poisson sauce  
crème

Boulettes de soja sauce  
tomate

**GARNITURE**

Salade verte 

Poêlée de légumes  
d'automne

Courgettes à la  
tomate

Purée BIO 

**LAITAGE**


Petit-Louis à tartiner



Edam



Cantafrais

Petit-suisse sucré

**DESSERT**

Yaourt aromatisé  
BIO 

Fruit de saison BIO  

Fruit de saison BIO  


Pompom chocolat



du 11 au 15 novembre 2024

NOM DU RESTAURANT



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	AROM chocolat et café	VENDREDI
<b>ENTREES</b>		Velouté de légumes		Salade coleslaw 	Paté de foie Cornichons
<i>Menus de substitutions :</i>					Œuf dur mayonnaise
<b>PLAT</b>		Hachis parmentier		Sauté de dinde sauce soubise	Poisson pané + sauce tomate
<i>Menus de substitutions :</i>		Parmentier de légumes		Omelette nature	
<b>GARNITURE</b>		Salade verte 		Carottes braisées	Semoule
<b>LAITAGE</b>		Petit-suisse aromatisé BIO 		Liégeois café	Carré de l'est
<b>DESSERT</b>		Compote de poires		Gâteau du Chef au chocolat 	Yaourt sucré BIO 



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade verte vinaigrette



Salade Esaü HVE



Salami

Carottes râpées BIO vinaigrette



Menus de substitutions :

Salade de pâtes multicolore

PLAT

Mac N'Cheese



Cordon bleu de volaille

Gratin de chou-fleur BIO au jambon



Filet de colin MSC sauce citron



Menus de substitutions :

Crousti au fromage

Gratin de chou-fleur BIO a la volaille  
Gratin de chou-fleur BIO à la sardine

GARNITURE

PLAT COMPLET

Petits pois à l'étuvée

PLAT COMPLET

Riz de Camargue IGP



LAITAGE

Yaourt aromatisé

Emmental BIO



Cantafras

Tomme blanche

DESSERT

Fruit de saison BIO



Beignet au chocolat

Fruit de saison HVE



Gélatifé caramel



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !



Agri éthique France



FERME DU PRÉ  
LE PLAISIR DES ŒUFS



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**ENTREES**

Friand au fromage

Salade verte aux  
croûtons

Betteraves rouges  
HVE vinaigrette

Céleri rémoulade



*Menus de substitutions :*

Betterave rouges HVE  
mimolette

**PLAT**

Sauté de boeuf au  
jus

Lasagnes bolognaise

Blanquette de volaille  
à l'ancienne

Dos de cabillaud MSC  
sauce hollandaise



*Menus de substitutions :*

Galette de soja sauce jus

Lasagnes au saumon

Tarte aux fromages

**GARNITURE**

Carottes Vichy BIO

PLAT COMPLET

Pommes sautées

Boulgour BIO



**LAITAGE**

Pointe de Brie

Yaourt aromatisé  
BIO

Vache picon

Petit-suisse  
aromatisé



**DESSERT**

Fruit de saison

Petits-beurres

Fruit de saison HVE

Compote de pommes  
HVE



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC



AOP



IGP



Produits biologiques



**Plus te souhaitons un bon appétit !**

Agri éthique France



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

AROM

mélanges d'épices

VENDREDI

**Menu Végétarien**

**ENTREES**

Salade piémontaise

Salade de crudités  
emmental

Terrine de campagne  
Cornichons

Carottes râpées BIO  
vinaigrette



Menus de substitutions :

Terrine de légumes

**PLAT**

Omelette sauce tomate



Saucisse de  
Toulouse

Aiguillettes de poulet  
sauce masala

Brandade de poisson  
du Chef



Menus de substitutions :

Saucisse de volaille /  
Galette de soja au jus

Boulettes de soja sauce  
masala

**GARNITURE**

Ratatouille

Lentilles aux  
oignons

Brocolis à l'anglaise

PLAT COMPLET

**LAITAGE**

Carré fondu

Yaourt Fermier  
Framboise



Brie

Edam BIO



**DESSERT**

Fruit de saison BIO



Gâteau du Chef au  
yaourt



Fruit de saison



Salade de fruits  
exotiques





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Pommes de terre  
vinaigrette

Chou blanc  
rémoulade

Velouté à la tomate

Salade Sofia

Menus de substitutions :

Haricots verts vinaigrette

PLAT

Emincé de bœuf  
sauce mironton

Pad thaï au poulet

Pizza au fromage

nuggets de poisson  
+ketchup

Menus de substitutions :

Omelette nature

Pad thaï au poisson

GARNITURE

Haricots plats

PLAT COMPLET

Salade verte

Riz à la tomate

LAITAGE

Gouda BIO

Camembert

Vache picon

Petit-suisse  
aromatisé BIO

DESSERT

Fruit de saison HVE

Yaourt aromatisé

Crème dessert  
caramel

Compote de pommes  
HVE



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

FIN D'ANNEE



VENDREDI


Menu Végétarien

ENTREES

Salade coleslaw rouge  


Salade mexicaine

Pâté richelieu  
Cornichons  



Potage du Chef à la carotte  


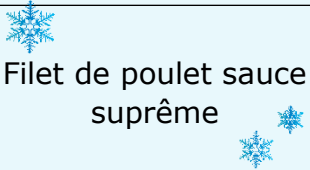
Menus de substitutions :

Terrine de saumon

PLAT

Normandin de veau au jus

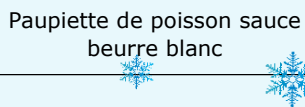
Pâtes aux légumes sauce tomate  


Filet de poulet sauce suprême  


Beignets de calamars

Menus de substitutions :

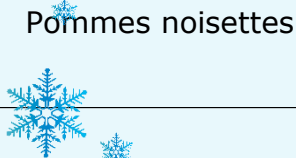
Filet de poisson sauce citron

Paupiette de poisson sauce beurre blanc  


GARNITURE

Purée BIO  


PLAT COMPLET

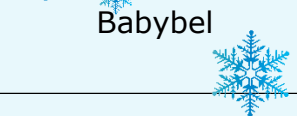
Pommes noisettes  


Blé CE2 à la tomate  


LAITAGE

Samos



Camembert

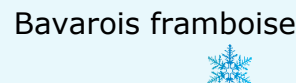
Babybel  


Yaourt sucré BIO  


DESSERT

Gélifié vanille

Fruit de saison BIO  
  


Bavarois framboise  


Compote de pommes