







2021

SEPTEMBRE

	LUNDI 30	MARDI 31	JEUDI 02	VENREDI 03	
ENTREE 			Choux blanc aux lardons	Salade de pâtes au surimi	
PLAT			Blanquette de dinde	Fish and chips	
GARNITURE			Mélange de céréales	Tomates provençales	
DESSERT			Croisillon pomme/framboise 	Yaourt	
	LUNDI 06	MARDI 07	JEUDI 09	VENREDI 10	
ENTREE	Pâté de campagne	Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade	Salade de lentilles	
PLAT	Aiguillette de poulet	Bolognaise de légumes	Boulette de bœuf (VBF)	Sauté de porc BBC	
GARNITURE	Haricot vert	Pâtes Bio	Riz Bio	Gratin de Choux fleur	
DESSERT	Yaourt	Fruits	Entremet chocolat	Yaourt	
	LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENREDI 17	
ENTREE	Concombre à la crème 	Carottes râpées	Radis	Salade de riz Bio	
PLAT	Croc fromage	Dos de colin	Chipolatas	Sauté de dinde	
GARNITURE	Blé aux petits légumes 	Purée de PDT	Haricot Blanc à la tomate	Poêlée de champignons	
DESSERT 	Glace	Yaourt	Yaourt Fermier	Eclair	
	LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENREDI 24	
ENTREE	Salade bretonne	Pâté en croûte	Salade de blé	Salade tomate au basilic	
PLAT	Cordon bleu	Rôti de gigot d'agneau	Moussaka végétarienne	Steak haché (VBF)	
GARNITURE	Poêlée de légumes	Flageolet	Fromage / Fruits	Semoule aux épices	
DESSERT	Mousse chocolat	Fromage / compote	Fromage Blanc Fermier		
	LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	VENREDI 01	
ENTREE 	Salade coleslaw	Taboulé	Salade d'haricot	Piémontaise	
PLAT	Rôti de porc	Filet de poulet	Lasagne végétarienne	Boeuf bourguignon	
GARNITURE	Lentilles	Épinard à la crème	Fromage / Fruits	Carotte vichy	
DESSERT	Flan	Yaourt	Fromage / Fruits	Yaourt Fermier	
	VBF : Viande de bœuf française	BBC : viande bleu blanc cœur	Repas Végétarien	BIO	LOCAL

