

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	01/09/2020	02/09/2020	03/09/2020	04/09/2020
	Œuf à la Hongroise Hachis BIO Parmentier BIO Salade verte Crème chocolat de la ferme	Betteraves rouges vinaigrette Sauté de veau Marengo BIO Petits pois carottes Fripons Poire BIO	Concombres ciboulette Quenelles Béchamel BIO Riz Créole Munster AOP Compote de pommes BIO	Brocolis vinaigrette BIO Poisson Bordelaise Pommes persillées Orée du Perche Tomme de Savoie IGP Raisin blanc BIO
07/09/2020	08/09/2020	09/09/2020	10/09/2020	11/09/2020
Melon de Pays Omelette aux fines herbes Courgettes sautées à l'ail Cantal AOP Riz au lait fond caramel	Confit de foie à l'Ancienne Carbonnade BIO Pommes rissolées BIO Yaourt nature fermier Pêche jaune	Salade Piémontaise Escalope de dinde tomates fraîches Chou fleur Béchamel BIO Carré de l'Est BIO Banane BIO	Radis beurre Dunois Agneau de 7h00 à la Chartres Marmite de légumes BIO Six de Savoie Mousse chocolat au lait	Haricots verts vinaigrette BIO Hoki Dieppoise Tractillons au beurre Morbier AOP Prunes
14/09/2020	15/09/2020	16/09/2020	17/09/2020	18/09/2020
Concombres vinaigrette Jambon blanc Fermier Frites au four Saint-Marcellin IGP Yaourt aromatisé framboise	Taboulé BIO Boulette Falafel BIO Ratatouille Tomme de Touraine Pomme BIO	Salade croquante du Maraicher Lapin à la cocotte Lentilles vertes BIO Livarot AOP Crème vanille de la ferme	Macédoine mayonnaise Spaghettis BIO Bolognaise BIO Emmental râpé Raisin noir	Tomates aux herbes fraîches Merlu sauce du Littoral Epinards Béchamel BIO Chèvre demi-sec Abbaye Nottonville Semoule lait entier nappée caramel
21/09/2020	22/09/2020	23/09/2020	24/09/2020	25/09/2020
Betteraves crues râpées Emincé de dinde au paprika Purée BIO Camembert BIO Poire Williams au sirop BIO	Salade Marco polo Bœuf BIO aux carottes BIO Bleu d'Auvergne AOP Salade de fruits couleur d'Automne	Salade de radis à l'emmental Chipolatas grillées Petits pois à l'étuvée Fromage blanc de la ferme Quatre-quarts maison	Feuille de chêne Omelette Pommes à la Boulangère Vache qui rit Compote pomme abricot BIO	Salade de riz Salsa Filet de poisson pané Courgettes à l'Eurélienne Saint-nectaire AOP Poire
28/09/2020	29/09/2020	30/09/2020		
Feuilleté au fromage Dahl de lentilles BIO Riz BIO Carré frais demi-sel Pomme	Salade Percheronne Poulet sauté Célestine Haricots beurre Reblochon AOP Flan vanille nappé caramel BIO	Concombres et tomates vinaigrette Parmentière BIO de carottes BIO Saint-Paulin Purée pomme poire BIO		

Nos producteurs
 Produits de saison

Charte bleu blanc cœur
 Œuf de poule élevée en plein air Français

Produit label rouge

BIO Agriculture biologique

Lapin de France

Repas végétariens

Recettes élaborées et confectionnées par la cuisine centrale, en collaboration avec une diététicienne.

Le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant le plan alimentaire, en fonction des arrivages.