



SEMAINE 36

du 3 au 7 septembre 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
LE HORS D'ŒUVRE	<u>Betteraves vinaigrette</u>	Salade de pomme de terre au surimi	Taboulé égyptien	Melon
LE PLAT	Lasagne	Saucisse	Bouchée de poulet au curry	Dos de colin (thiéboudienne : aubergines, tomates, oignons)
LA GARNITURE	Salade verte	Petits pois	Duo de carottes jaunes et oranges	Riz
LE LAITAGE	Vache picon	Camembert	Emmental	Chanteneige
LE DESSERT	Compote de pommes	Nectarine	Flan nappé caramel	Cake aux pépites de chocolat

SEMAINE 37

du 10 au 14 septembre 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Coleslaw	Pizzeta	<u>Concombre vinaigrette</u>	Mousse de foie & cornichons
LE PLAT	Rôti de porc aux épices de côte d'Ivoire (soukuya)	Poisson pané & citron	Bonava de volaille (sauté de volaille, pomme de terre, épices)	Haché de veau basquaise
LA GARNITURE	Haricots blancs	Poêlée de ratatouille	Carré d'as	Courgettes persillées
LE LAITAGE	Mi-chèvre	Kiri	Compote pomme-poire	Petits suisses sucrés
LE DESSERT	Crème dessert vanille	Abricots (sous réserve)		<u>Gâteau de patate douce</u>

Plat de Mauritanie

Dessert de La Réunion

SEMAINE 38

du 17 au 21 septembre 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Salade cantanoise (riz, petits pois, œufs durs, vinaigrette)	Carottes rondelles à la chermoula	Salade de tomates & maïs	Melon
LE PLAT	Jambon grill au jus	Cordon bleu	Rôti de bœuf sauce tartare	Parmentier de poisson au potiron
LA GARNITURE	<u>Fossolia (haricots verts à la tomate)</u>	Pâtes tortis	Pommes noisettes	Salade verte
LE LAITAGE	<u>Pointe de brie</u>	Les Fripons	Mimolette	Vache qui rit
LE DESSERT	Pêche (sous réserve)	Mousse au chocolat	Compote pomme-fraise	Flan pâtissier

Accompagnement d'éthiopie

SEMAINE 39

du 24 au 28 septembre

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
LE HORS D'ŒUVRE	<u>Carottes rapées vinaigrette</u>	Salade Ecolière (pomme de terre, carottes, œufs durs, mayonnaise)	Salade Essauë	Saucisson à l'ail & cornichons
LE PLAT	Sauté de porc à la malgache (carottes, gingembre, persil, coriandre)	Carry de volaille (escalope de dinde, sauce rougail)	Gratin de courgettes bolognaise	Beignet calamars
LA GARNITURE	Semoule	Petits pois		Légumes piperade
LE LAITAGE	Pyrénée	Cantadou	Camembert	Fondue Président
LE DESSERT	Velouté fruit	Nectarine (sous réserve)	Compote de pommes	Riz au chocolat

Plat de l'île Maurice

PRODUITS BIO
OU LABEL OU
AGRICULTURE RAISONNÉE



PÂTISSERIES
MAISON



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF
SONT ISSUES DE RACE A VIANDE
ET DE VIANDE BOVINE FRANÇAISE



LES PRODUITS DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat est
composé d'ingrédients crus

NOUVEAU



PLAT CONTENANT
DU PORC

Convivo



SEMAINE 40

du 1^{er} au 5 octobre 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
LE HORS D'ŒUVRE	Salade de blé provençale (blé, maïs, poivrons, tomates, olives, vinaigrette)	<u>Concombre vinaigrette</u>	Tomates à la cossette	Betteraves cubes vinaigrette	
LE PLAT	Rôti de dinde sauce crème	<u>Konkoye (poisson aux légumes)</u>	<u>Mafé de boulette de bœuf</u>	Saucisse Knack	<u>Plat du Sénégal</u>
LA GARNITURE	Carottes persillées	Pommes vapeurs	Riz	Beignet de brocolis	<u>Plat de Guinée</u>
LE LAITAGE	Yaourt aromatisé	Samos	Camembert	Petit Cotentin	
LE DESSERT	Madeleines	Novly vanille	Kiwi	Clafoutis aux abricots	

SEMAINE 41

du 8 au 12 octobre 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
LE HORS D'ŒUVRE	Coquillettes, surimi, mayonnaise	Batonnets de carottes crème ciboulette	Céleri rémoulade	Salami & cornichons	
LE PLAT	Poulet rôti sauce camembert / pomme	Nuggets de volaille	Tajine de bœuf au citron	Parmentier de poisson crumble d'épices	
LA GARNITURE	Haricots verts	Pommes risollées	Légumes tajines	Petits suisses sucré	
LE LAITAGE	Chaussée aux moines	Carré frais	Chanteneige	Chou à la crème d'Orange	
LE DESSERT	<u>Compote de pommes</u>	Crème dessert caramel	Fromage blanc aux fruits		

SEMAINE 42

du 15 au 19 octobre 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
LE HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Salade transalpine (pommes de terre, jambon blanc, oeuf dur, mayonnaise, estragon)	<u>Tomates vinaigrette</u>	Rillettes de poisson	
LE PLAT	Rôti de porc au jus	Poisson meunière	Couscous	Paupiette de veau aux raisins	
LA GARNITURE	Lentilles	Ratatouille	Semoule	Petits pois	
LE LAITAGE	Mimolette	Vache Picon	Yaourt aromatisé	Cantadou	
LE DESSERT	Flan nappé caramel	Compote pomme-abricots	Poire	Tarte aux pommes	

**PRODUITS BIO
OU LABEL OU
AGRICULTURE RAISONNÉE**



**PÂTISSERIES
MAISON**



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF
SONT ISSUES DE RACE A VIANDE
ET DE VIANDE BOVINE FRANCAISE



LES PRODUITS DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat est
composé d'ingrédients crus

NOUVEAU



**PLAT CONTENANT
DU PORC**

Convivio