

DU 3 AU 9 OCTOBRE 2022

| | LUNDI 3-oct | MARDI 4-oct | MERCREDI 5-oct | BANGKOK 6-oct | VENDREDI 7-oct |
|--|---|---------------------------------------|-------------------|---------------------------------------|---|
| Crudités BIO mayonnaise | Salade de pommes de terre mimosa | X | | Bouillon thaï | Lentilles vinaigrette |
| Betteraves vinaigrette | X | Friand au fromage | | Chou blanc vinaigrette | X |
| Tomate | | Tomate | | Betteraves vinaigrette | Betteraves vinaigrette |
| Sauté de porc sauce normande* | X | Paupiette de veau à l'ancienne | X | Emincé de poulet à l'asiatique | X |
| Rôti de bœuf | | Cœur de colin crème de persil | SV | Lasagnes bolognaises (plat complet) | Gratin Dauphinois (plat complet végétal) |
| | | | | Poisson pané | Accras de morue mayonnaise |
| Tarte aux poireaux | SV SP | Tarte aux poireaux | | Cordon bleu de volaille | Cordon bleu de volaille |
| Torti | | Chou-fleur béchamel | X | Carottes bâtonnets | 50 |
| Trio de légumes (porc, carottes, courgettes) | X | Boulgour | | Riz | 50 |
| Haricots verts | | Haricots verts | | Purée | 50 |
| Camembert | X | Vache Qui Rit BIO | X | Yaourt sucré BIO | |
| Yaourt sucré | | Petit suisse aromatisé | | Petit moulé nature | X |
| Fruit | | Flan nappé caramel | X | Riz au lait coco | X |
| Liégeois chocolat | X | Coupelle pomme | | Mousse au chocolat | Fruit BIO |



Nouveauté



Plat végétarien



Les produits locaux



produits biologiques

* Plat contenant du porc





Cuisiné sur place






NOM DU CLIENT

SEMAINE DU GOUT : FRUITS ET BAIES

Menus à nous retourner avant le MERCREDI 22 JUN 2022

J 10 AU 16 OCTOBRE 2022


| LUNDI | | MARDI | | MERCREDI | | JEUDI | | VENDREDI | |
|---|-------|--|----|--|--|---|-------|--|---|
| 10-oct | | 11-oct | | 12-oct | | 13-oct | | 14-oct | |
|  Carottes râpées | SP SV | Potage à la tomate | X |  | |  Crudités BIO aux raisins | SP SV |  Potage Crécy | |
| Pâté de foie* (à couper par vos soins) | X |  Chou rouge vinaigrette | |  | | Saucisson à l'ail* | X |  Chou-fleur vinaigrette | X |
| Betteraves vinaigrette | | Betteraves vinaigrette | |  | |  Pommes de terre vinaigrette | |  Pommes de terre vinaigrette | |
|  Rôti de porc aux pruneaux* | X |  Émincé de poulet à la crème | X | | |  Mac n'cheese (macaroni au fromage, plat complet) | X |  Moules à la crème | X |
| Omelette | SP SV |  Rôti de bœuf | |  | | Beignets de calamars | | Tarte aux poireaux | |
| | | Poisson pané | SV | | | | | | |
| Cordon bleu de volaille | | Cordon bleu de volaille | | | | Crêpe au fromage (plat) | | Crêpe au fromage (plat) | |
| Semoule | 70 | Purée de pommes | 50 |  | | Macaroni | | Frites | X |
|  Courgettes BIO | 30 | Lentilles maison | | | | Carottes | | Haricots verts | |
| Purée | | Purée | 50 | | | Haricots verts | | Haricots verts | |
| Emmental à la coupe | |  Neuchâtel AOP au lait cru | | | | | |  Yaourt sucré BIO | X |
| Petit suisse aromatisé | X | Petit suisse sucré | X | | | | | Petit moulé nature | |
| Gélatifé chocolat | |  Fruit BIO | X | | |  Yaourt aux fruits rouges de la ferme du Coudroy (livré enseau) | X |  Gâteau maison aux myrtilles | X |
| Madeleine | X | Crème dessert caramel | | | | Camembert et gélatifé vanille | | Yaourt aromatisé | |

 **Nouveauté**
  **Plat végétarien**
  **Produits locaux**
  **Produits biologiques**
 * **Plat contenant du porc**
  **Cuisiné sur place**

NOM DU CLIENT

Menus à nous retourner avant le MERCREDI 22 JUIN 2022

J 17 AU 23 OCTOBRE 2022

| | LUNDI 17-oct | MARDI 18-oct | MERCREDI 19-oct | JEUDI 20-oct | VENDREDI 21-oct |
|---|-----------------|---|--------------------|---|---|
|  Betteraves BIO vinaigrette | |  Taboulé de blé | X | |  Crêpe au fromage |
|  Potage maison | X | <u>Salade de tomates</u> | | Terrine de campagne* (à couper par vos soins) | X  Chou blanc mayonnaise |
| Pommes de terre vinaigrette | | Pommes de terre vinaigrette | | Betteraves vinaigrette | SP SV Betteraves vinaigrette |
|   Flan d'épinards au fromage | X |  Filet de poulet aux blancs de poireaux | |  Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet) | X Poisson meunière |
| Nuggets de poulet | | Chipolatas* | X | Feuilleté au chèvre | SP SV Rôti de porc* braisé |
| Omelette | | | | | |
| Crêpe au fromage (plat) | | Crêpe au fromage (plat) | SP SV | Tarte aux poireaux | Tarte aux poireaux |
| Pomme de terre quartier avec peau | X |  Lentilles maison | X |  Pommes vapeur |  Courgettes BIO |
|  <u>Côtes de bettes béchamel</u> | |  Fondue de poireaux | | Chou-fleur | 50 SP SV Riz |
| Haricots verts | | Haricots verts | | Purée | 50 SP SV Purée |
| Tendre bleu | | Camembert | X | Gouda à la coupe | X Petit moulé nature |
| Crème de gruyère | X | Yaourt sucré | | Yaourt sucré | Petit suisse sucré |
| Gélatifé vanille | |  Purée de pommes BIO | X |  Fruit BIO | X Flan nappé caramel |
| Mousse chocolat | X | Madeleine | | Liégeois chocolat | Biscuits petit beurre |



Nouveauté



Plat végétarien



à la ferme
de la
dovine
Marine



Les produits locaux



produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place