



# MENU

Semaine 36 du 4 au 10 septembre 2023

	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Radis beurre		Betteraves vinaigrette 	Salade de riz tomates maïs vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de veau milanaises  Mijoté de Petits pois	Hachis parmentier de lentilles (plat complet)  //		Emincé de volaille sauce tomate  Coquillettes	Dos de colin sauce citron  Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Rondelé	Brie		Bûchette de chèvre	Tartare ail et fines herbes
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais 		Fruit frais 	Gâteau choco courgettes

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

**Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

**Poisson MSC: Pêche durable**

**Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

**Repas Végétarien**

**HVE: Haute valeur environnementale**

**Produits BIO**

**Label Rouge**

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



# MENU

Semaine 37 du 11 au 17 septembre 2023

## Londres

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Concombre sauce bulgare 		Salade de penne au pesto	Salade Happy (chou rouge, carotte, radis, pomme)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chipolata sauce barbecue Haricots verts	Sauté de volaille au paprika Riz créole		Falafels de pois chiches Légumes tajine	Fish and chips (plat complet) //
PRODUIT LAITIER	Camembert	Carré président		Fromage blanc sucré	Croc'lait
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aromatisé		Fruit frais	Carotte cake

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

**Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

**Produits BIO**

**Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

**Repas Végétarien**

**Label Rouge**

**Poisson MSC: Pêche durable**

**HVE: Haute valeur environnementale**

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



# MENU

Semaine 38 du 18 au 24 septembre 2023

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
HORS D'ŒUVRE	Tomates vinaigrette  	Œuf dur mayonnaise		Carottes râpées vinaigrette  	Salade de pommes de terre maïs tomate vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tajine de boulettes de boeuf   Semoule	Marmite de poisson sauce crème   Méli mélo de légumes		Riz cantonais Végétarien (plat complet)   // 	Jambon persillade    Gratin de Courgette
PRODUIT LAITIER	Carré ligueil	Saint Bricet		Coulommiers 	Petit suisse sucré
DESSERT	Fruit frais  	Crème dessert chocolat		Cocktail de fruits	Fruit frais  


**Produit de saison**

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


**Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

**Poisson MSC: Pêche durable**

**Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

**Repas Végétarien**

**HVE: Haute valeur environnementale**

**Produits BIO**

**Label Rouge**

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**
















PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



# MENU

Semaine 39 du 25 septembre au 1 octobre 2023

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
HORS D'ŒUVRE	Croisillon au fromage	Radis beurre 		Salade de pâtes à l'italienne (jambon, tomate)	Betteraves vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille à la crème  Poêlée de légumes	Cassoulet (plat complet)  //		Accras de poisson Epinards à la crème	Tarte au fromage (plat complet)  // 
PRODUIT LAITIER	Croc'lait 	Brie 		Bûchette de chèvre 	Yaourt sucré 
DESSERT	Novly vanille	Fruit frais  		Compote 	Fruit frais 



**Produit de saison**

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



**Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**



**Poisson MSC: Pêche durable**



**Viande de bœuf, de porc et de volaille française**



**Repas Végétarien**



**HVE: Haute valeur environnementale**



**Produits BIO**



**Label Rouge**

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.