



### Menu Terroir

lundi 03 septembre	mardi 04 septembre	jeudi 06 septembre	vendredi 07 septembre
<b>Carottes râpées vinaigrette</b>	Macédoine mayonnaise	<b>Tomates vinaigrette balsamique</b>	Salade de blé carnaval
<b>Sauté de dinde sauce champignons</b>	Filet de colin sauce citron	Hachis parmentier	Cordon bleu
<b>Pâtes locales</b>	Riz créole	à la purée de carotte	haricots verts
<b>Petit Trôo de la lalterie de Montoire</b>	Yaourt nature sucré	Gouda	Petit moulé
<b>Yaourt aromatisé local</b>	Fruit frais	Crème dessert vanille	Fruit frais

lundi 01 octobre	mardi 02 octobre	jeudi 04 octobre	vendredi 05 octobre
Salade de pâtes méridionale à la Saucisse de Strasbourg	Macédoine vinaigrette	<b>Salade mêlée locale et vinaigrette</b>	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive
Brocolis à la tomate	Paupiette de veau sauce champignons	Brandade	Pièce de poulet sauce Robert
Edam	Pommes Rosti	de poisson	Carottes persillées
Fruit frais	Carré de l'Est	Petit moulé ail et fines herbes	Crème anglaise
	Fruit frais	Compote de pommes	<b>Gâteau au yaourt</b>

### Rencontre du Goût

lundi 10 septembre	mardi 11 septembre	jeudi 13 septembre	vendredi 14 septembre
<b>Betteraves vinaigrette</b>	<b>Melon</b>	Taboulé à la menthe	Pastèque
Roti de bœuf et ketchup	Steak haché de veau sauce paprika	Poisson pané	Poêlée de riz
Petits pois	<b>Lentilles au jus</b>	Gratin de courgettes	façon pondichery
Crème anglaise	Camembert	Mimolette	Brie
<b>Gateau au chocolat maison</b>	Compote pomme Banane	Flan nappé caramel	Fruit frais

lundi 08 octobre	mardi 09 octobre	jeudi 11 octobre	vendredi 12 octobre
<b>Lentilles à la vinaigrette aux fines herbes</b>	<b>Salade de chou blanc et mmolette à la vinaigrette</b>	Haricots verts à la vinaigrette à l'échalote	Houmous maison
Roti de porc sauce colombo	Nuggets de poisson sauce tartare	<b>Blanquette de veau à l'ancienne</b>	Couscous boulettes
Haricots beurre persillés	Riz blanc	Frites au four	Végétarien
Chanteneige	-	Gouda	Yaourt nature sucré
Fruit frais	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Donuts

lundi 17 septembre	mardi 18 septembre	jeudi 20 septembre	vendredi 21 septembre
<b>Concombre bulgare</b>	Salade de haricots verts au vinaigre balsamique	<b>Carottes râpées vinaigrette</b>	Pâtes multicolores à la vinaigrette aux fines herbes
Beaufilet de hoki sauce dugléré	Jambon braisé sauce tomate	<b>Nuggets végétarien</b>	Filet de poulet à la crème
Purée de brocolis et pommes de terre	Blé pilaf	Riz créole	Epinards béchamel
<b>Petit Trôo de la lalterie de Montoire</b>	Petit moulé nature	Chantailou	Edam
Yaourt aromatisé	Fruit frais	Compote de pommes	Fruit frais

lundi 15 octobre	mardi 16 octobre	jeudi 18 octobre	vendredi 19 octobre
Salade de tomates et maïs vinaigrette	<b>Carottes râpées vinaigrette</b>	Pâté de campagne et son cornichon	Potage crécy bio
<b>Sauté de dinde à la hongroise</b>	Gratin de pommes de terre	Beaufilet de colin sauce Dugléré	Kefta de bœuf bio
<b>Purée de potimarron et pommes de terre</b>	lorrain à l'ancienne	<b>Tortis bio</b>	Printanière de légumes
Camembert	<b>carré frais bio</b>	<b>Fromage local de Gennetay</b>	Crème anglaise
Flan nappé caramel	Fruit frais bio	Fruit frais	<b>Gateau à la noix de coco</b>

lundi 24 septembre	mardi 25 septembre	jeudi 27 septembre	vendredi 28 septembre
Betteraves vinaigrette	Radis et beurre	Salade de pdt tomates et maïs à la vinaigrette	<b>Salade de carottes bio et chou bio à la vinaigrette au fromage blanc</b>
Raviolis de bœuf	Beaufilet de colin aux agrumes	Roti de bœuf et mayonnaise	Boulettes de porc sauce dijonnaise
emmental râpé	Jeunes carottes au beurre	<b>Haricots verts bio persillés</b>	<b>Farfalles bio</b>
Fruit bio	yaourt aromatisé	carré fondu	tomme noire
	Beignet aux pommes	Fruit frais	Yaourt aux fruits



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de votre gérant.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements