

MENU ÉTÉ

11

MERCREDI 3 septembre 2020	
ENTREE	/
PLAT PRINCIPAL	Rôti de porc aux oignons* Origine : France
PLAT SANS VIANDE	Steak de soja sauce échalote
GARNITURE	Polente R.A.*
FROMAGE	Emmental BIO
DESSERT	Compote de pommes / Framboises (collectif)

MENU ÉTÉ

12

MERCREDI 9 septembre 2020	
ENTREE	Taboulé*
PLAT PRINCIPAL	Boeuf aux champignons* Origine : R.A.
PLAT SANS VIANDE	Steak fromager
GARNITURE	Gratin de choux-fleurs BIO*
FROMAGE	Tartare ail et fines herbes
DESSERT	Poire

MENU ÉTÉ

13

MERCREDI 16 septembre 2020	
ENTREE	Melon
PLAT PRINCIPAL	Filet de poisson à la provençale*
PLAT SANS VIANDE	-
GARNITURE	Pennes BIO R.A.*
FROMAGE	
DESSERT	Mousse au chocolat au lait

MENU AUTOMNE

1

MERCREDI 23 septembre 2020	
ENTREE	Salade de risonis au basilic*
PLAT PRINCIPAL	Saucisse de volaille
PLAT SANS VIANDE	Aiguillettes de blé au curry
GARNITURE	Jeunes carottes persillées*
FROMAGE	St Paulin BIO à la coupe
DESSERT	Prunes R.A.

MENU AUTOMNE

2

MERCREDI 30 septembre 2020	
ENTREE	Salade de penne BIO R.A.*
PLAT PRINCIPAL	Steack haché au jus Origine : France
PLAT SANS VIANDE	Pané de blé / Tomate / Mozzarella
GARNITURE	Petits pois*
FROMAGE	Bonbel
DESSERT	Liégeois à la vanille

MENU AUTOMNE

3

MERCREDI 7 octobre 2020	
ENTREE	Crêpe au fromage
PLAT PRINCIPAL	Rôti de porc au jus* Origine : France
PLAT SANS VIANDE	Filet de poisson à la provençale*
GARNITURE	Haricots beurre persillés*
FROMAGE	St Nectaire à la coupe
DESSERT	Pomme BIO R.A.

MENU AUTOMNE

4

LA SEMAINE DU GOÛT

REPAS VEGETARIEN	
MERCREDI 14 octobre 2020	
ENTREE	Radis sauce au fromage blanc*
PLAT PRINCIPAL	Bolognaise végétarienne*
PLAT SANS VIANDE	-
GARNITURE	Tagliatelles aux épinards*
FROMAGE	Yaourt nature accompagné de Miel
DESSERT	/