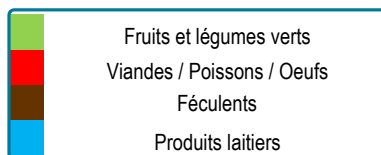


## Semaine 40 du 02 au 08 octobre 2017

LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
Quiche lorraine	Céleri rémoulade		Salade printanière (tomate, concombre, maïs, radis)	Betteraves vinaigrette
Dos de colin sauce armoricaine	Saucisse grillée		Steak hâché VBF + Ketchup	Couscous de volaille et merguez PC
Epinard à la crème	Mijotée de petits pois		 Frites	
Emmental Bio	Tome blanche		St Paulin Bio	Le Régal (type Saint Morgon)
Fruit frais	Entremet caramel au lait Bio		Mousse chocolat au lait	Yaourt aromatisé Bio

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**








PC : Plat Complet



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

## Semaine 41 du 09 au 15 octobre 2017




LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Œuf dur sauce aurore	Mousse de foie et cornichons		 Carottes vinaigrette à l'orange	 Concombre sauce bulgare
Nuggets de blé	Emincé de bœuf VBF sauce aigre douce		Jambon grillé sauce ananas	Blanc de volaille sauce moutarde
Haricots blancs sauce tomate	 Carottes au curcuma		Riz	Chou fleur béchamel
Fromage du terroir	Jus multivitaminé		 Brie Bio	 Tome de riglanne Bio (Origine 44)
 Fruit frais Bio	 Yaourt nature sucré Bio		Ile flottante	Chocolat basilic cake

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet

 PRODUIT BIO

 Fruits et légumes verts  
Viandes / Poissons / Oeufs  
Féculents  
Produits laitiers

  
Convivio  
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE







  
Cuisine évolutive  
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

 PRODUIT DE SAISON

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



## Semaine 42 du 16 au 22 octobre 2017

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Crêpe fourrée fromage	Betteraves maïs vinaigrette		Salade hollandaise (gouda, mimolette) 	Charcuterie du jour et cornichons
Paupiette de veau sauce paprika	Rôti de porc au jus		Médaille de poulet sauce tandoori	Poisson meunière
Haricots verts	Flageolets		Purée de pommes de terre	Ratatouille
Camembert	Petit entrammes Bio (Origine 53) 		 Yaourt nature sucré Bio	 St Paulin Bio
 Compote de fruits	Flan nappé caramel		 Fruit frais	Clafoutis aux fruits maison

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**



PC : Plat Complet



PRODUIT BIO



Fruits et légumes verts  
Viandes / Poissons / Oeufs  
Féculeux  
Produits laitiers



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



**PRODUIT DE SAISON**

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