

Menus du 1<sup>er</sup> septembre au 16 octobre 2020

# api Menu 5 éléments

- Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la Cuisine Centrale essentiellement à partir de produits frais
- Nos plats, sauce et accompagnements sont cuisinés par nos chefs
- Nos plats sont susceptibles de contenir des substances dérivées pouvant entraîner des allergies ou intolérances
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

	mardi 1 <sup>er</sup> sept. C'EST LA RENTRÉE	jeudi 03 sept. REPAS VÉGÉ	vendredi 04 sept.	lundi 28 sept.	mardi 29 sept.	jeudi 01 oct.	vendredi 02 oct. REPAS VÉGÉ
	MELON PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MOUTARDE LENTILLES COULOMMIER NECTARINE	OEUF DUR MAYONNAISE STEAK DE SOJA TORTIS BIO MONTCADI A LA COUPE SALADE DE FRUITS FRAIS	CONCOMBRES VINAIGRETTE HOKI SAUCE ANETH BLÉ PILAF CARRE FONDU CREME DESSERT CHOCOLAT	BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS GRATIN BROCOLIS / CAROTTES PETIT MOULE NATURE ORANGE	CELERI REMOULADE SPAGHETTI A LA CARBONARA CARRÉ DE LIGUEIL FROMAGE BLANC AROMATISE	CONCOMBRE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC CORDON BLEU PETITS POIS AU ROMARIN MONTCADI A LA COUPE CAKE CHOCOLAT ET VERMICELLE	CREPE AU FROMAGE BOULÉ SOJA TOMATE BASILIC FRITES / KETCHUP VACHE QUI RIT RAISIN
lundi 07 sept.	mardi 08 sept. REPAS VÉGÉ	jeudi 10 sept.	vendredi 11 sept.	lundi 05 oct.	mardi 06 oct.	jeudi 08 oct. REPAS VÉGÉ	vendredi 09 oct.
RADIS BEURRE SAUTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE SEMOULE EDAM BIO A LA COUPE COMPOTE POMME BANANE	SALADE VERTE VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE PARMENTIER AUX DEUX HARICOTS SIX DE SAVOIE FLAN VANILLE	PASTÈQUE FILET DE POULET SAUCE ESTRAGON PETIT POIS CAROTTES YAOURT NATURE SUCRÉ CLAFOUTIS	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS POISSON MEUNIÈRE / CITRON POMMES VAPEUR / EPINARD BECHAMEL CARRÉ DE LIGUEIL NECTARINE	BETTERAVE ROUGE EMINCE DE PORC SAUCE ANDALOUSE SEMOULE EMMENTAL A LA COUPE CREME DESSERT VANILLE	TOMATE VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE ROTI DE BOEUF SAUCE TARTARE GRATIN DE POMMES DE TERRE TARTARE NATURE BANANE BIO	CAROTTES RAPEES AU CITRON CHILI SIN CARNE RIZ PETIT SUISSE GAUFRE LIEGEOISE	CERVELAS & CORNICHON POISSON PANÉ HARICOTS VERT A LA TOMATE COULOMMIER POMME LOCALE
lundi 14 sept.	mardi 15 sept. REPAS VÉGÉ	jeudi 17 sept.	vendredi 18 sept.	lundi 12 oct.	mardi 13 oct. REPAS VÉGÉ	jeudi 15 oct.	vendredi 16 oct.
MACEDOINE DE LÉGUMES SAUCISSE DE POULET AUX OIGNONS LENTILLES CHANTAILLOU POIRE	MELON NUGGET'S DE BLÉ POMMES DORÉES AU FOUR / KETCHUP POINTE DE BRIE COMPOTE DE POMME	CONCOMBRE VINAIGRETTE BULGARE PATES A LA BOLOGNAISE RONDELÉ AFH CREME DESSERT VANILLE	PIZZA COLIN SAUCE DIEPPOISE RIZ EMMENTAL A LA COUPE BANANE BIO	MACEDOINE MAYONNAISE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHARCUTIERE POMMES VAPEUR PETIT LOUIS GAUFRE LIEGEOISE	CONCOMBRE VINAIGRETTE NUGGET'S DE BLÉ PETITS POIS CAROTTES POINTE DE SAINT PAULIN RAISIN	OEUF DUR MAYONNAISE SAUCISSE KNACKI LENTILLES CUISINÉES CROCLAIT SALADE DE FRUITS MAISON	SALADE VERTE VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON EDAM BIO A LA COUPE COMPOTE DE POMMES
lundi 21 sept.	mardi 22 sept.	jeudi 24 sept. REPAS VÉGÉ	vendredi 25 sept.				
TABOULE EMINCE DE BOEUF EN CARBONNADE HARICOT VERT / HARICOT BEURRE PETIT SUISSE SUCRÉ POMME BIO	PASTÈQUE ROTI DE PORC SAUCE BARBECUE GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE CARRÉ FONDU LIEGEOIS CHOCOLAT	SALADE VERTE VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE PAELLA VEGETARIENNE MIMOLETTE A LA COUPE PRUNE	TOMATE MOZZARELLA VINAIGRETTE BASILIC POISSON MARINE PUREE DE CAROTTES CAMEMBERT YAOURT AUX FRUITS LOCAL				

LÉGENDE :	
	Régional
	Recette cuisinée
	Nouvelle recette Nouveau produit
	Viande française
	Repas à thème
	Bio
	Repas végétarien