

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



PORTAGE DE SAUCATS



Produits locaux :
provenance
départements
33 / 40 / 47 / 24



Produits BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Chaque semaine,
6 produits **BIO**
à chaque période,
1 repas complet **BIO**



En Septembre,

Tarte extrêmement Normande



Poulet :
frais Label Rouge

Boeuf :
race à viande

La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Le dicton de la semaine : Août couve, Septembre fait naître

	lundi 31 août	mardi 01 septembre	mercredi 02 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Aristide</i>	<i>Gilles</i>	<i>Ingrid</i>	<i>Grégoire</i>	<i>Rosalie</i>
	SALADE DE TOMATES BIO	SALADE DE PATES 3 COULEURS	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	CHARCUTERIE	MELON
	NORMANDIN DE VEAU A L'ECHALOTE	JAMBON GRILLE (ORIGINE FRANCE)	ROTI DE VEAU (ORIGINE FRANCE) SAUCE BARBECUE	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS	FILET DE POISSON FRAIS DU JOUR
	RATATOUILLE ET BLE	HARICOTS BEURRE PERSILLES	POMMES DE TERRE BIO SAUTEES	ET SA SAUCE	GRATIN DE COURGETTES BIO ET POMMES DE TERRE
	PETIT SUISSE	SAINT PAULIN	TOME D'AQUITAINE	FROMAGE	PETIT SUISSE
	LAITAGE	FRUIT DE SAISON BIO	COCKTAIL DE FRUITS	LAITAGE	TARTE AU CHOCOLAT

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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



PORTAGE DE SAUCATS



Produits locaux :
provenance
départements
33 / 40 / 47 / 24



Produits BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Chaque semaine,
6 produits **BIO**
à chaque période,
1 repas complet **BIO**



En Septembre,

Tarte extrêmement Normande



Poulet :
frais Label Rouge

Boeuf :
race à viande

La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Le dicton de la semaine : Chouette chantant le soir, beau temps et bel espoir

Repas Bio

	lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Reine</i>	<i>Nativité N.-D.</i>	<i>Alain</i>	<i>Inès</i>	<i>Adelphe</i>
	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	CAROTTES BIO RAPEES	TOMATE BIO VINAIGRETTE	SALADE DE PATES AU THON	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE
	POULET ROTI FERMIER LABEL ROUGE	POISSON PANE AU CITRON	HACHIS PARMENTIER BIO	ESCALOPE DE DINDE GRILLEE	FILET DE POISSON FRAIS DU JOUR
	POMMES DE TERRE SAUTEES	RIZ A LA TOMATE	SALADE VERTE BIO	BROCOLIS	HARICOTS VERTS ET RIZ
	GOUDA	MIMOLETTE	 EDAM BIO	CHANTENEIGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	RIZ AU LAIT AU CAMEL (RECETTE DU CHEF)

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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



PORTAGE DE SAUCATS



Produits locaux :
provenance
départements
33 / 40 / 47 / 24



Produits BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Chaque semaine,
6 produits **BIO**
à chaque période,
1 repas complet **BIO**



En Septembre,

Tarte extrêmement Normande



Poulet :
frais Label Rouge

Boeuf :
race à viande

La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Le dicton de la semaine : Bel automne vient plus souvent que beau printemps

	lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>La Ste Croix</i>	<i>Roland</i>	<i>Edith</i>	<i>Renaud</i>	<i>Nadège</i>
	BETTERAVE VINAIGRETTE	PASTEQUE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU BASILIC	SALADE DE HARICOTS VERTS	CHARCUTERIE
	BOUDIN NOIR	EMINCE DE BŒUF (ORIGINE FRANCE)	OMELETTE BIO A LA PROVENCALE	ESCALOPE DE PORC (ORIGINE FRANCE) AUX OIGNONS	PAELLA DU CHEF
	PATES AUX LEGUMES	POMMES SAUTEES	SALADE VERTE	PATES BIO	(AU RIZ BIO)
	ST NECTAIRE	GOUDA	MIMOLETTE	FROMAGE	CARRE FRAIS
	FRUIT DE SAISON	PETITS SUISSES AUX FRUITS	ENTREMETS A LA VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE FRUITS FRAIS BIO

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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



PORTAGE DE SAUCATS



Produits locaux :
provenance
départements
33 / 40 / 47 / 24



Produits BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Chaque semaine,
6 produits **BIO**
à chaque période,
1 repas complet **BIO**



En Septembre,

Tarte extrêmement Normande



Poulet :
frais Label Rouge

Boeuf :
race à viande

La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Le dicton de la semaine : L'hirondelle en Septembre abandonne le ciel refroidi de l'automne

Repas Automne

	lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Matthieu</i>	<i>Candide</i>	<i>Constant</i>	<i>Thècle</i>	<i>Hermann</i>
	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	CAROTTES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE BROCOLIS VINAIGRETTE	ŒUF BIO MIMOSA	SALADE VERTE BIO AUX DES DE FROMAGE
	TAJINE DE DINDE (ORIGINE FRANCE) AUX ABRICOTS SECS	LASAGNES AUX LEGUMES	ESCALOPE DE DINDE (ORIGINE FRANCE) A LA CREME	ROTI DE PORC (ORIGINE FRANCE) AU JUS	BEIGNETS DE CALAMARS
	POEELE DE LEGUMES FORESTIERE ET POMMES DE TERRE BIO	SALADE VERTE BIO	PETITS POIS EXTRA FINS AU JUS	LENTILLES BIO CUISINEES	PUREE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE BIO
	FROMAGE D'AQUITAINE	FROMAGE	SIX DE SAVOIE	COULOMMIERS	ST NECTAIRE
	CLAFOUTIS DU CHEF AUX RAISINS	FRUIT DE SAISON BIO	CREME AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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



PORTAGE DE SAUCATS



Produits locaux :
provenance
départements
33 / 40 / 47 / 24



Produits BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Chaque semaine,
6 produits **BIO**
à chaque période,
1 repas complet **BIO**



En Septembre,

Tarte extrêmement Normande



Poulet :
frais Label Rouge

Boeuf :
race à viande

La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Le dicton de la semaine : *Septembre se nomme le Mai de l'automne*

	lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Venceslas</i>	<i>Michel</i>	<i>Jérôme</i>	<i>Thérèse</i>	<i>Léger</i>
	MACEDOINE VINAIGRETTE	TARTE EXTREMEMENT NORMANDE	SALADE COLESLAW BIO	SALADE DE CHOU CHINOIS AUX LARDONS	SALADE DE CRUDITES
	SAUTE DE VEAU (ORIGINE FRANCE) A L'ORANGE	CURRY DE DINDE (ORIGINE FRANCE)	BAVETTE	PORC (ORIGINE FRANCE) AU CAMEL	FILET DE POISSON FRAIS DU JOUR
	BLE CREOLE	POEELE DE LEGUMES ET SEMOULE	GRATIN DE PATES	RIZ CANTONNAIS	POMMES VAPEUR BIO
	FROMAGE	SAINT PAULIN	VACHE QUI RIT	FROMAGE	CARRE FRAIS
	ENTREMETS CREME BRULEE	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	FRUIT DE SAISON

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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



Produits locaux :
provenance
départements
33 / 40 / 47 / 24



Chaque semaine,
6 produits **BIO**
à chaque période,
1 repas complet **BIO**

Produits **BIO** (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

PORTAGE DE SAUCATS



Poulet :
frais Label Rouge

Boeuf :
race à viande

La viande bovine servie dans
votre restaurant est d'origine
française (tel que défini dans
l'article 1 du décret du 17/12/02)



Le dicton de la semaine : Forte chaleur en Septembre, à pluie d'Octobre il faut s'attendre

	lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	mercredi 07 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Fleur</i>	<i>Bruno</i>	<i>Serge</i>	<i>Pélagie</i>	<i>Denis</i>
	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	CAROTTES BIO RAPEES	VELOUTE DE POTIRON ET LENTILLES AU PAPRIKA	SALADE DE RIZ	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO
	POULET RÔTI AUX HERBES	CHIPOLATAS ET MERGUEZ (origine France)	AIGUILLETES DE POULET (origine France) A L'ANTILLAISE	SAUTE DE BŒUF (origine France)	FILET DE POISSON FRAIS DU JOUR
	HARICOTS VERTS	GRATIN DE PATES BIO AUX PETITS LEGUMES	LEGUMES OUBLIES AU CUMIN	POEELE DE LEGUMES MAISON (frais) ET POMMES DE TERRE	RATATOUILLE DU CHEF (frais)
	FROMAGE	CARRE GROS JEAN	FROMAGE D'AQUITAINE	BRIE	FROMAGE
	QUATRE QUART	ILE FLOTTANTE	TARTE DU CHEF CREME BRULEE AU THYM CITRON	FRUIT DE SAISON BIO	LIEGEOIS

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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



Produits locaux :
provenance
départements
33 / 40 / 47 / 24



Chaque semaine,
6 produits **BIO**
à chaque période,
1 repas complet **BIO**

Produits BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

PORTAGE DE SAUCATS



Poulet :
frais Label Rouge


Boeuf :
race à viande

La viande bovine servie dans
votre restaurant est d'origine
française (tel que défini dans
l'article 1 du décret du 17/12/02)



Le dicton de la semaine : Bise au couchant, pluie au soleil levant

Repas Producteurs locaux

	lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Wilfried</i>	<i>Géraud</i>	<i>Juste</i>	<i>Thérèse</i>	<i>Edwige</i>
	FLAMICHE	SALADE VERTE BIO ET MAIS	CAROTTES BIO RAPEES	CRUDITE	SAUCISSON ET BEURRE
	ESCALOPE DE DINDE	PATES A LA BOLOGNAISE		ROTI DE VEAU AU JUS (origine France)	FILET DE POISSON FRAIS DU JOUR
	CHILI ET RIZ		OMELETTE BIO	PETITS POIS EXTRA FINS	BLE PILAF AUX PETITS LEGUMES
	CAMEMBERT	EMMENTAL	PUREE DU CHEF AUX POMMES DE TERRE BIO	FROMAGE	MIMOLETTE
	FRUIT DE SAISON	PECHE AU SIROP	FROMAGE D'AQUITAINE	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON
			YAOURT PECHALOU		

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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



Produits locaux :
provenance
départements
33 / 40 / 47 / 24



Chaque semaine,
6 produits **BIO**
à chaque période,
1 repas complet **BIO**

Produits **BIO** (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

PORTAGE DE SAUCATS



Poulet :
frais Label Rouge

Boeuf :
race à viande

La viande bovine servie dans
votre restaurant est d'origine
française (tel que défini dans
l'article 1 du décret du 17/12/02)



Le dicton de la semaine : Vent d'octobre est la mort des feuilles

	lundi 19 octobre	mardi 20 octobre	mercredi 21 octobre	jeudi 22 octobre	vendredi 23 octobre
<i>Fêtons les</i>		<i>Adeline</i>	<i>Céline</i>	<i>Elodie</i>	<i>Jean de C.</i>
	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	CELERI RAVE FRAIS REMOULADE	SALADE DE TOMATES BIO AU MAIS	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO A LA CIBOULETTE	CREPE AU FROMAGE
	SAUTE DE PORC (origine France) AUX AROMATES	PETIT SALE (origine France)	PIZZA AU FROMAGE	EMINCE DE DINDE (origine France) AUX CHAMPIGNONS	FILET DE POISSON FRAIS DU JOUR
	PUREE DE POTIRON	LENTILLES BIO CUISINEES	SALADE VERTE BIO	FLAN AUX CAROTTES BIO (frais)	PUREE DE POTIRON
	CARRE FRAIS	GOUDA	PETIT SUISSE	CARRE GROS JEAN	FROMAGE
	TARTE DU CHEF AMANDINE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	TARTE AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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



Produits locaux :
provenance
départements
33 / 40 / 47 / 24



Chaque semaine,
6 produits **BIO**
à chaque période,
1 repas complet **BIO**

Produits **BIO** (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Poulet :
frais Label Rouge

Boeuf :
race à viande

PORTAGE DE SAUCATS



Le dicton de la semaine : Les épis vides portent la tête haute

Fêtons Halloween !



Fêtons les

	lundi 26 octobre	mardi 27 octobre	mercredi 28 octobre	jeudi 29 octobre	vendredi 30 octobre
		<i>Emeline</i>	<i>Simon, Jude</i>	<i>Narcisse</i>	<i>Bienvenue</i>
	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE VERTE BIO AUX RAISINS	CAROTTES BIO RAPEES	MACEDOINE MAYONNAISE	SOUPE DE SORCIERE
	BŒUF BOURGUIGNON (origine France)	ROTI DE BŒUF (origine France)	ANDOUILLETTE GRILLEE	SAUTE DE PORC AUX OLIVES	BRANDADE DE POISSON
	POMMES VAPEUR BIO	PETITS POIS AU JUS	GRATIN DE MEZZE MANICHE RIGATE TOMATE BASILIC	SEMOULE	A LA PUREE DE POTIRON
	BRIE	CAMEMBERT	FROMAGE	VACHE QUI RIT	MIMOLETTE
	POIRE AU SIROP	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT AUX FRUITS	GATEAU D'HALLOWEEN (recette du chef)

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.