


**Lundi 30 septembre**

**ENTRÉES**

Salade verte à la Féta  
Betterave râpée vinaigrette  
Salade de pois chiche BIO au cumin   
Fricandeaux de Région

**PLATS**

Filet de lieu à l'oseille  
Saucisse de Toulouse  
Steak haché bouchère  
Pomme de terre boulangère  
Chou romanesco

**FROMAGES/ DESSERTS**

Cantal Coupe  
Délice chèvre  
Flan vanille nappé caramel  
Fruit de saison

# LES MENUS

## Du SELF

**Légende**

Plats alternatifs  VEGETARIEN

AB 

**Jeudi 03 octobre**

**ENTRÉES**

Batavia de Région  
Duo de concombre et carotte Région  
Salade de pomme de terre aux poulpes  
Crêpes jambon emmental

**PLATS**

Noix de joué de bœuf aux olives  
Filet de lieu Andalou  
Ailes de poulet Barbecue  
Riz et céréales

Courgettes de Région persillées

**FROMAGES/ DESSERTS**


Pyrénées Coupe  
Vache Picon  
Clafoutis aux cerises  
Fruits de Région

**Mardi 01 octobre**


**ENTRÉES**

Salade verte et œuf dur  
Salade mer du nord  
Haricot vert et champignons en salade  
Croisillon Dubarry

**PLATS**

Pané de boulgour lentilles corail  VEGETARIEN  
Osso bucco à la Milanaise  
Andouillette grill  
Semoule à l'Orientale  
Printanière de légumes

**FROMAGES/ DESSERTS**

Saint Nectaire fermier AOP Coupe  
Croc lait  
Yaourt vanille de Madagascar BIO Yéo   
Raisin de saison

**Mercredi 02 octobre**

**ENTRÉES**

Salade verte à la fourme d'Ambert  
Pamplemousse au sucre  
Salade de riz au thon  
Chou-fleur Paimpolaise

**PLATS**

Brochette de poisson meunière  
Côte de porc Ardennaise  
Escalope de dinde 3 poivres Grill  
Penne au beurre + râpé  
Brocolis au beurre

**FROMAGES/ DESSERTS**

Brie Coupe  
Chavroux calcium  
Liégeois café Nova  
Fruit de Région

**Vendredi 04 octobre**

**ENTRÉES**

Salade Multi feuilles de Région  
Salade Coleslaw  
Sardine à la tomate  
Salade de farfalles Marco Polo

**PLATS**

Filet d'aile de raie aux câpres  
Cuisse de poulet Basquaise  
Bavette de bœuf grill  
Pomme de terre frite fraîche  
Soufflé de carottes + râpé

**FROMAGES/ DESSERTS**

Le finielou au lait cru AOP Coupe  
Seillou des Cévennes  
Yaourt aromatisé Danone  
Fruit de saison

Lundi 30 septembre


**Entrées**

Salade à la Grecque

**Plats**

Pané de blé fromage épinard   
Aubergine Parmesane + parmesan

**Fromages/Desserts**

Cantal Coupe  
Camembert Président  
Yaourt à la pêche BIO Lactel   
Fruit de saison

# LES MENUS Du SOIR

**Légende**

Plats alternatifs

AB 



Mardi 01 octobre

**Entrées**

Céleris Rémoulade

**Plats**

Filet de lieu au curry  
Petit épeautre et ratatouille

**Fromages/Desserts**

Saint Nectaire fermier AOP Coupe  
Emmental Président  
Danette chocolat Le Liégeois  
Fruit de saison

Mercredi 02 octobre

**Entrées**

Salade Cormoran

**Plats**

Pilons de poulet marinés aux herbes  
Trio de pomme de terre carotte et snaps

**Fromages/Desserts**

Brie Coupe  
Cœur de Dame  
Cookie nature double chocolat  
Fruit de saison

Jeudi 03 octobre

**Entrées**

Salade de pois chiche aux œufs durs

**Plats**

Omelette au fromage  
Cœur de blé aux légumes

**Fromages/Desserts**

Pyrénées Coupe  
Tomme vache BBC  
Yaourt fermier nature sucré des Cévennes