

Lundi 07 octobre

ENTRÉES

Salade verte à l'Edam
Avocat vinaigrette

Salade d'haricots verts à l'emmental
Œuf dur mayonnaise

PLATS

Émincé de porc de Lozère à la coriandre
Lapin à la Roumagnac

Nuggets de poisson

Coudes rayés au beurre + râpé

Duo de courgettes et fenouil à l'huile d'olive

FROMAGES/ DESSERTS

Edam Coupe

Comté AOP

Barre glacée Mars

Fruit de saison

Mardi 08 octobre

ENTRÉES

Salade verte aux asperges vertes

Chou rouge émincé à l'anis

Carotte et betterave râpées

Salade Strasbourgeoise

PLATS

Sauté de veau Bohémienne

Filet de poisson blanc pané

Piccatas de volaille marinés

Riz de Camargue AOP

Haricot beurre

FROMAGES/ DESSERTS

Comté Coupe

Chanteneige

Fromage blanc Ardéchois

Fruit de saison

LES MENUS

Du SELF

Légende

Plats alternatifs 

AB 

Jeudi 10 octobre

ENTRÉES

Laitue de Région

Duo de carotte et radis noir vinaigrette

Chou-fleur vinaigrette

Salade de lentilles au curry

PLATS

Parmentier de canard maison + râpé

Omelette à l'Espagnole

Cheeseburger

Pomme de terre frite fraîche

Céleri braisé

FROMAGES/ DESSERTS

Tomme blanche Coupe

Mini Octolan

Yaourt Danone et fruits

Fruit de Région

Mercredi 09 octobre

ENTRÉES

Salade de mâche au surimi et tomate
confite

Poireau vinaigrette

Charcuterie de Région

Feuilleté Hot Dog

PLATS

Suprême de colin grillé Hollandaise

Rôti d'échine de porc au jus

Steak haché bouchère

Gnocchis Napolitaine

Brocolis sauce crémeuse

FROMAGES/ DESSERTS

Brie Coupe

Faisselle

Fromage frais vanille

Prune de Région

Vendredi 11 octobre

ENTRÉES

Scarole de Région

Salade d'artichauts au chèvre


Salade de poulet Shanghai

Feuilleté du pêcheur

PLATS

Saucisse aux herbes

Escalope viennoise

Galette de quinoa Provençal 

Polenta maison + râpé

Purée de carotte de Région à l'orange

FROMAGES/ DESSERTS

Emmental Coupe

Seillou des Cévennes

Mille-feuille

Fruits de saison

Lundi 07 octobre

Entrées

Salade de lentilles et œuf dur

Plats

Escalope de dinde au poivre vert
Champignons et pomme de terre à la crème

Fromages/Desserts

Edam à la Coupe
Saint Moret calcium
Yaourt fermier Cévenol sur lit de fraise
Fruit de saison

Mardi 08 octobre

Entrées

Salade verte aux cœurs de palmier

Plats

Fricadelle de bœuf sauce napolitaine
Poêlée Paysanne Maison

Fromages/Desserts

Comté Coupe/ Chamois d'or
Tiramisu/ Raisin de saison

LES MENUS Du SOIR

Légende

Plats alternatifs

AB



VEGÉTARIEN

Mercredi 09 octobre

Entrées

Salade de penne aux légumes grillées

Plats

Pavé de lieu au beurre blanc
Semoule aux petits légumes

Fromages/Desserts

Brie Coupe/ Croc lait
Danette au caramel/ Fruit de saison

Jeudi 10 octobre


Entrées

Haricots verts mimosa

Plats

Boulette d'agneau au coriandre
Ebly aux petits légumes

Fromages/Desserts

Tomme blanche Coupe/ Vache qui rit
coupelle
Madeleine pur beurre BIO 
Fruit de saison