



## Semaine du : 4 octobre au 08 octobre 2021

	<b>LUNDI</b> 	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
 <b>ENTREE</b>	Carottes Râpées au Comté 	Salade aux noix 	Perles, Maïs, Tomate et Surimi 	Radis au sel	Mousse de Canard
 <b>PLAT ET ACCOMPAGNEMENT</b>	Omelette aux oignons avec poêlée de ratatouille 	Escalope de Dinde Panés Korn Flakes avec Petits pois à l'étuvée 	Jambon Fumé Grill avec haricot beurre au beurre 	Roti au bœuf avec Brocolis à la Crème   	Dos de Colin sauce citron avec purée de Pommes de Terre 
 <b>DESSERT</b>	Riz au lait Sauce Caramel maison	Fruit de Saison 	Crème Créole	Fruit de Saison	Yaourts aux fruits

Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel

Les menus sont validés par un diététicien.



AOP / IGP



Menu Végétarien



Fait Maison



Bio



REGION  
Nouvelle-Aquitaine

Produits régionaux



## Semaine du : 11 octobre au 15 octobre 2021

	<b>LUNDI</b> 	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
<b>ENTREE</b>	Endives au maïs et emmental 	Cake chèvre petits pois et menthe 	Salade de Pomme de terre et Betteraves 	Potage de Légumes et fromage râpé 	Céleri rave sauce mayonnaise 
<b>PLAT ET ACCOMPAGNEMENT</b>	Parmentier de courge aux épices  	Omelette à la ciboulette avec courgettes sautées à l'ail 	Chipolatas et poêlée de chou rouge aux lardons et aux pommes 	Blanquette de veau et Pomme de Terre anglaise maison  	Curry de cabillaud avec céréales méditerranéenne au beurre 
<b>DESSERT</b>	Fromage blanc avec sucre 	Fruit de Saison 	Poire	Gâteau au chocolat et à la courgette 	Flan au chocolat et biscuit 

Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel

Les menus sont validés par un diététicien.



AOP / IGP



Menu Végétarien



Fait Maison



Bio





















REGION Nouvelle-Aquitaine

Produits régionaux



## Semaine du : 18 octobre au 22 octobre 2021

	<b>LUNDI</b> 	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
 <b>ENTREE</b>	Crème de lentilles 	Radis au beurre 	Salade aux Pyrénées 	Asperges et Salade 	Carotte râpée à l'ail 
 <b>PLAT ET ACCOMPAGNEMENT</b>	Pot au feu végétarien avec salade composée 	Axoa bœuf avec coquille bio au beurre  	Rôti de porc avec haricot vers au beurre  	Filet de poulet grillé avec gratin dauphinois 	Poisson du jour avec épinard haché à la crème 
 <b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Beignet chocolat 	Raisin blanc	Crumble Tapioca au lait de coco 

Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel

Les menus sont validés par un diététicien.



AOP / IGP



Menu Végétarien



Fait Maison



Bio



REGION  
Nouvelle-Aquitaine

Produits régionaux