






	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Poisson pané	Tomate	D. LEPELTIER, Adjointe au Maire 	Rôti de porc	Saucisson à l'ail
PLAT PROTIDIQUE		Couscous aux pois chiches (plat complet végétal)			Œufs durs béchamel
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes			Ratatouille	Carottes
LAITAGE	Camembert	 Yaourt aromatisé vanille BIO		Petit moulé nature	Yaourt sucré
DESSERT	 Purée de pommes BIO			Fruit	



Les Produits biologiques



Préparé par notre chef



Les produits locaux








Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

PRIMAIRES



Semaine du 9 septembre au 13 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Saucisse de Francfort* (local)	Salade de pâtes multicolores	 D. LEPELTIER, Adjointe au Maire 	 Torsades aux légumes provençaux et au fromage (plat complet végétal)	Salade verte
PLAT PROTIDIQUE		Rôti de bœuf			Brandade de poisson (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	Purée	 Chou-fleur BIO béchamel 		Petit suisse aromatisé	
LAITAGE	Camembert	Petit moulé nature et coupelle pomme		Gélifié vanille	
DESSERT	 Fruit BIO			Fruit	



Les Produits biologiques



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest

PRIMAIRES









Semaine du 16 septembre au 20 septembre, le Chef vous propose



AROM' FRU.
ET BAIES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREE		 Betteraves BIO vinaigrette		Carottes râpées	Taboulé aux baies de goji
PLAT PROTIDIQUE	Beignets de chou-fleur	 Farfalle à la bolognaise (plat complet)		 Rôti de porc sauce au Neufchâtel AOP	 Cœur de colin aux baies roses
ACCOMPAGNEMENT	 Blé à la tomate		D. LEPELTIER, Adjointe au Maire	Haricots verts	Riz
LAITAGE	 Camembert BIO	Emmental à la coupe		Yaourt aromatisé framboise de la ferme du Vieux Puits	Chou vanille
DESSERT	Coupelle pomme fraise	Fruit			



Les Produits biologiques



Préparé par notre chef










Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du 23 septembre au 27 septembre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Betteraves, maïs et œuf		 Salade de pâtes au surimi	Carottes râpées à l'orange
PLAT PROTIDIQUE	Paupiette de veau à l'ancienne	Poisson pané		 Parmentier de lentilles (plat complet végétal)	Colin meunière
ACCOMPAGNEMENT	Purée	 Carotte BIO	D. LEPELTIER, Adjointe au Maire		Pommes vapeur
LAITAGE	 Vache Qui Rit BIO			Camembert	
DESSERT	Flan nappé caramel	Yaourt aromatisé		 Gâteau du chef au chocolat	Fruit



Les Produits biologiques



Préparé par notre chef










Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest

PRIMAIRES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Salade de pommes de terre concombre et maïs			
PLAT PROTIDIQUE	 Boulettes végétales à l'indienne	Poulet rôti		 Coquillettes au jambon (plat complet)	Accras de morue mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT	 Mélange de légumes oriental	Purée	D. LEPELTIER, Adjointe au Maire	 Haricots beurre à la tomate	
LAITAGE	Camembert	Crème de gruyère		Madeleine	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Gélifié chocolat	 Purée de pommes BIO		Mousse au chocolat	Fruit



Les Produits biologiques



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

PRIMAIRES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREE	Saucisson à l'ail Bettraves BIO vinaigrette				Carottes râpées vinaigrette gingembre citron
PLAT PROTIDIQUE	Beignets de calamars	Chipolatas (local)		Moules à la crème	Cari de volaille
ACCOMPAGNEMENT	Courgettes	Haricots verts BIO	D. LEPELTIER, Adjointe au Maire 	Frites	Chou-fleur BIO
LAITAGE	Crème de gruyère et gélifié vanille	Petit suisse aromatisé		Emmental à la coupe	Fruit
DESSERT		Fruit	Yaourt aromatisé		



Les Produits biologiques



Préparé par notre chef



Les produits locaux

PRIMAIRES

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !










Semaine du

14 octobre

au

18 octobre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Taboulé de blé		Pâté de foie	
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de poulet	 Emincé de poulet aux poireaux		 Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)	 Cœur de colin à la crème de curry
ACCOMPAGNEMENT	 Côtes de bettes béchamel	 Courgettes BIO	D. LEPELTIER, Adjointe au Maire 		Blé
LAITAGE	Crème de gruyère	Tendre bleu			Flan nappé caramel
DESSERT	Mousse au chocolat	Yaourt aromatisé		Fruit	Biscuit petit beurre



Les Produits biologiques



Préparé par notre chef



Les produits locaux

PRIMAIRES

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !