

# MENUS

# Restauration collective

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 30 août au 3 septembre 2021

Salade de chou et noix vinaigrette cassis framboise	Chou-fleur vinaigrette		Carottes râpées aux raisins secs	Quinoa haricots verts et tomates vinaigrette aux oignons
Chipolatas	Sardines à la plancha		Burger végétarien à la crème d'avocat	Steaks hachés du chef
Purée	Pommes de terre au beurre		Frites de patate douces	Frites
Fromage	Yaourt aux fruits		Entremet à la vanille bio	Tartelette tout chocolat Bio et pralin grain
Pastèques	Pommes		Bananes	Mirabelles

Du 6 au 10 septembre 2021

Salade de fenouil et lentille vinaigrette agrumes	Velouté froid de poivrons au curcuma		Salade tomate, fêta et persil	Salade de concombre à la sauce bulgare
Poulet aux noix de cajou	Colin au citron		Rôti de porc aux oignons	Pizza au haché végétarien
Riz thaï et wok de légumes	Pâtes au pesto		Galettes de polenta aux tomates séchées	Salade vinaigrette
Panna Cotta à la fraise	Verrine mangue chocolat blanc et croustillant de canistrelli		Petit-suisse	Flan vanille Bio
Pêches	Poires		Prunes	Brugnons

Du 13 au 17 septembre 2021

Taboulé libanais au boulghour	Salade de tomate poivron concombre		Bruschettas tomate basilic	Salade de melon vinaigrette ananas coco
Paupiettes de veau	Cabillaud au four		Nouilles façon thaï végétariennes	Merguez
Haricots blancs	Légumes du soleil grillés et pommes de terre		Verrine speculoos	Salade de riz tomates séchées et feta
Emmental	Yaourt nature		Pommes	Fromage
Mirabelles	Figues			Compote pomme myrtille

Du 20 au 24 septembre 2021

Melon et jambon cru	Salade de quinoa poulet amandes effilées		Salade de fenouil vinaigrette agrumes gingembre	Gaspacho et croutons
Brochettes de porc cajun	Cassolette de fruits de mer		Escalope à la milanaise	Lasagnes végétales
Taboulé aux Fines Herbes, Tomates Rôties et Fromage de Chèvre	Riz pilaf		Spaghettis	Salade verte vinaigrette
Crème renversée Bio au caramel	Faisselle		Clafoutis aux Cerises	Chèvre
Fraises	Compote de prune		Pêches	Poires

Menu végétarien "Cuisiné maison"

Viandes françaises



Produits issus de l'agriculture Biologique



\* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

\* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)