



Semaine du 02/09 au 08/09

RESTAURATION AUTHINTIQUE & RESPONSABLE						
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE	Melon HVE	Salade hollandaise	Macédoine mayonnaise	Pastèque	Salade marco polo BIO	
Déclinaison						
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF	Chili Végétarien aux haricots rouges	Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron	Jambon HVE sauce Dijonnaise	Colin meunière MSC quartier de citron	
Déclinaison	Lasagnes ricotta épinards			Pané de blé épinard fromage		
GARNITURE	Salade verte BIO	Riz pilaf BIO AB	Haricots verts	Carottes persillées	Pommes vapeur quartier	
PRODUIT LAITIER	Tartare ail et fines herbes	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Edam	Carré frais 1/2 sel	Emmental	
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Liégeois vanille	Fruit frais BIO	Compote pomme abricot	Fruit frais BIO	
Produit de saison		Plat contenant du porc		CITC&MIAMI	LE CHEF ET SON ÉQUIPE	





Produit issu de l'agriculture biologique







Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

Code à saisir : BLBD

Toutes nos crudités sont râpées et assaissonées au sein de notre cuisine Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces





Semaine du 09/09 au 15/09

MERCREDI VENDREDI LUNDI MARDI **JEUDI** ΑB Q° HORS D'ŒUVRE Coleslaw BIO Salade des îles VEGE Crêpe au fromage Salade du Puy Radis beurre Déclinaison Palet végétarien à G, Sauté de volaille à Paupiette de veau aux Dos de colin MSC à la **PLAT CHAUD** Chunk de poulet katsu raisins crème de curry l'italienne l'estragon Haricots blancs à la Oeufs durs sauce Déclinaison Galette de légumes tomate et Riz pilaf Chimay AB Haricots blancs à la Carottes BIO persillées Coquillettes Pommes rissolées Purée de patate douce **GARNITURE** tomate AB Rondelé Ail et Fines AB AB **PRODUIT LAITIER** Brie pointe BIO Yaourt sucré BIO Gouda BIO Yaourt velouté nature Herbes AB Compote pomme Fruit frais BIO Fruit frais Liégeois chocolat **DESSERT** Cake ananas coco fraise









Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE **VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!**

Code à saisir : BLBD

Toutes nos crudités sont râpées et assaissonées au sein de notre cuisine Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces





Semaine du 16/09 au 22/09

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO vinaigrette	Pépinettes au thon	Terrine de légumes mayonnaise	Melon HVE	Carottes râpées vinaigrette
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Poulet froid mayonnaise	Cordon bleu de volaille	Rôti de dinde FR au jus	Mijotée de légumes crémeuse et boulettes végétales	Gratiné de poisson à la provençale
Déclinaison	Oeufs dur mayonnaise	Croustillant fromager	Poêlée de flageolets et légumes à la tomate (plat complet)		
GARNITURE	Taboulé	Poêlée de courgettes BIO	Flageolets	PLAT COMPLET	Macaronis HVE
PRODUIT LAITIER	Tartare nature	Fromage blanc sucré	Croc'lait BIO	Petit cotentin Ail et Fines herbes	Tomme blanche
DESSERT	Gaufre au sucre	Fruit frais BIO AB	Compote de pommes banane	Liégeois vanille	Fruit frais
Produit de saison		Plat contenant du porc		CITCPALTANAL	<u> </u>





Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge





Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE **VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!**

Code à saisir : BLBD

Toutes nos crudités sont râpées et assaissonées au sein de notre cuisine Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces





Semaine du 23/09 au 29/09

CONVIVIO),				A CONTROL OF THE LOCAL CONTROL OF THE CONTROL OF TH	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tarte à l'oignon	Œuf dur et dosette mayonnaise	Tomate vinaigrette	Taboulé /	Concombre BIO en dès vinaigrette
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Gratin d'oeufs durs pommes de terre champignons fromage	Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate	Carbonara de volaille BIO	Saucisse de volaille nature	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales
Déclinaison			Carbonara de légumes et champignons	Omelette nature	
GARNITURE	PLAT COMPLET	Semoule	Farfalles HVE	Petits pois carottes	Riz pilaf
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré BIO	Camembert BIO	Mimolette	Edam	Yaourt brassé nature
DESSERT	Poire au sirop	Compote pomme cassis	Crème dessert chocolat	Fruit frais	Gâteau aux courgettes et chocolat
Produit de saison		Plat contenant du porc		CITCDIATION	



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge





Préparé dans notre cuisine





Plat végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE **VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!**

Code à saisir : BLBD

Toutes nos crudités sont râpées et assaissonées au sein de notre cuisine Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces





Semaine du 30/09 au 06/10

MESTAVEATION ANTHENTIQUE & RESPONSABLE					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salami cornichons	Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre strasbourgeoise	Velouté de légumes variés BIO	Salade iceberg
Déclinaison	Œuf dur et dosette mayonnaise		Salade de lentilles, emmental vinaigrette		
PLAT CHAUD	Escalope de volaille forestière	Couscous végétarien aux pois chiches	Bouchée à la reine	Boulettes de boeuf BIO sauce du jour	Gratiné de poisson au fromage
Déclinaison	Crêpes aux champignons		Bouchée Méditerranéenne	Boulettes végétales sauce tomate basilic	
GARNITURE	Purée de potimarron	Semoule	Riz créole	Coquillettes HVE	Gratin de courgettes BIO
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire AOP	Carré frais 1/2 sel	Yaourt brassé nature	Camembert	Edam
DESSERT	Fruit frais BIO	Flan nappé caramel	Fruit frais BIO	Cocktail de fruits	Donut's

*

Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

Code à saisir : BLBD

Toutes nos crudités sont râpées et assaissonées au sein de notre cuisine Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces