

lundi 30 août	mardi 31 août	jeudi 2 septembre	vendredi 3 septembre
		Colaslaw (chou, carotte râpés) BIO	Salade de riz
		Rosbeef (VBF) BIO au jus	Poisson meunière et citron
		Ecrasée de pommes de terre BIO	Haricots verts persillés
		Bûchette de chèvre BIO	Emmental
		Compote aux pommes BIO	Panna cotta au coulis de fruits rouges

lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 1 octobre
Salade de riz	Chou-fleur vinaigrette	Courgettes râpées BIO vinaigrette	Tomates au basilic
Poulet LABEL ROUGE aux noix, miel et à la moutarde	Blanquette de veau (VBF)	Omelette soufflée aux pommes de terre BIO	Filet de lieu pane aux graines
Butternut rôti	Pâtes	Salade verte BIO	Petits pois
Yaourt LOCAL	Saint Paulin	Chanteneige BIO	Gouda
Banane	Crème d'agrumes aux amandes millées	Crumble aux pommes BIO sans beurre	Cake aux fruits rouges

lundi 6 septembre	mardi 7 septembre	jeudi 9 septembre	vendredi 10 septembre
Betteraves rouges BIO vinaigrette	Taboulé	Melon	Radis roses au beurre
Cuisse de poulet BIO rôti	Sauté de bœuf (VBF) au paprika	Omelette soufflée au fromage	Brandade de poisson MSC
Pâtes BIO	Poêlée de carottes	Ratatouille	Salade verte
Yaourt BIO aromatisé	Gouda	Petits suisses aromatisés	Fromage ail et fines herbes
Fruit de saison BIO	Riz au lait	Génoise roulée à la confiture	Glace

lundi 4 octobre	mardi 5 octobre	jeudi 7 octobre	vendredi 8 octobre
Duo concombre BIO et cœurs de palmier	Salade de pâtes italiennes tomate mozzarella	Tartine de terrine de campagne et cornichons	Macédoine mayonnaise
Saucisse de Toulouse BIO	Galette de quinoa à la provençale	Brochette de dinde pochée	Poisson du marché MSC sauce aux crevettes
Lentilles BIO	Haricots verts	Tagliatelles de légumes	Blé
Emmental BIO	Coulommiers	Mimolette	Vache qui rit
Fruit de saison BIO	Rouleau de printemps aux fruits	Brioche tropézienne	Poire au Carambar et ganache chocolat blanc

lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
Salade club : laitue, maïs, thon	Carottes râpées BIO aux raisins	Saucisson sec et cornichons	Salade de blé
Jambon braisé	Quiche poireau BIO chèvre miel	Hachis parmentier (VBF)	Poisson du marché MSC sauce oseille
Haricots beurre à la tomate	Salade verte BIO	Salade verte	Epinards en gratin
Mont Cadi	Carré frais BIO	Fromage blanc LOCAL	Cantal AOP
Tarte aux pêches	Compote BIO	Fruit de saison	Fruit de saison

lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
Crêpe fourrée au fromage	Poireau BIO vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pomme de terre
Clafoutis courgette feta	Tajine de bœuf (VBF) BIO	Sauté de dinde mariné au soja	Poisson du marché MSC sauce hollandaise
Salade verte	Semoule BIO	Riz cantonnais	Epinards béchamel
Yaourt	Edam BIO	Bûchette de chèvre	Saint Nectaire AOP
Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Poires au sirop	Crème dessert à la vanille

Pays Basque

lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
Céleri rapé BIO rémoulade	Toast au chèvre frais	Salade de pomme de terre au chorizo	Melon
Pâtes BIO	Nuggets de blé	Poulet BBC basquaise	Poisson du marché MSC à l'andalouse
à la bolognaise BIO (VBF)	Purée de carotte	Piperade et riz	Semoule
Edam BIO	Yaourt aux fruits	Tomme de brebis	Camembert
Mousse au chocolat BIO	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Glace

lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
Betteraves rouges BIO vinaigrette	Salade mexicaine aux haricots rouges et maïs	Cocktail pomelo avocat	Salade club : laitue, jambon, bleu, noix
Poulet BIO au lait de coco	Paupiette de veau chasseur	Gratin de quenelles sauce aurore	Poisson du marché MSC sauce citronnée
Pâtes BIO	Gratin de butternut	Chou-fleur	Riz pilaf
Petits suisses BIO	Emmental	Fromage blanc LOCAL nature	Camembert
Fruit de saison BIO	Mousse aux fruits rouges	Tarte au citron	Liégeois au chocolat

- Végétarien 
- Bio 
- Local 
- Viande française 
- Produit labellisé 
- Repas à thème 

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou des dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.



Bon Appétit