

# Au menu cette semaine

## Déjeuner

LUNDI | 30  
Sep

**Carottes râpées  
vinaigrette du terroir**

Duo de saucissons

Emincé de volaille sauce basilic

**Haricots beurre à la provençale**

Semoule

Edam

**Saint-Paulin**

Yaourt nature sucré

Flan nappé au caramel

Corbeille de fruits

MARDI | 01  
Oct

Lentilles vinaigrette terroir

Duo de betteraves et tomates

**Galopin de veau grillé**

Choux-fleurs persillés

**Purée de pommes de terre**

Carré de l'Est

**Cotentin**

Yaourt nature sucré

Gâteau aux poires

Corbeille de fruits

JEUDI | 03  
Oct

**Salade américaine Bio**  
*Plat BIO*

Macédoine mayonnaise Bio  
*Plat BIO*

**Boulettes de bœuf sauce tomate  
Bio**

Haricots verts Bio  
*Plat BIO*

**Coquillettes Bio**  
*Plat BIO*

**Camembert Bio**  
*Plat BIO*

Yaourt nature Yeo Bio  
*Plat BIO*

Brie Bio  
*Plat BIO*

**Purée de pommes Bio**  
*Plat BIO*

Corbeille de fruits

VENDREDI | 04  
Oct

Salade club  
*feuille de chêne, épaule, emmental, tomate*

**Salade piémontaise**  
*pomme de terre, tomate, épaule, ciboulette,*

**Filet de colin meunière**

Blé

**Légumes à l'asiatique**  
*carotte, courgette, poivron, oignon, fève,*

Gouda

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Compote de fruits mélangés

**Corbeille de fruits**



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine