



DU 31 AOUT AU 4 SEPTEMBRE

DU 7 AU 11 SEPTEMBRE

DU 14 AU 18 SEPTEMBRE

DU 21 AU 25 SEPTEMBRE

LUNDI

FERMÉ

Salade verte ¹⁰
Pâtes à la bolognaise
Gouda ⁷
Prune **

Salade piémontaise
Burger de bœuf
(ferme de St-Denis)
sauce madère
Poêlée de légumes
Pont l'évêque ⁷
Flan vanille/chocolat ⁷

Salade verte ¹⁰
Escalope de dinde
viennoise
Ratatouille
Bûche du Pilat ⁷
Forêt Noire ¹³⁷

MARDI

Pâté en croûte
Steak de bœuf
sauce poivre
Torti ¹
Kiri chèvre ⁷
Coupelle de fruits
arlequin

Haricots verts
vinaigrette ¹⁰
Bœuf bourguignon
Pomme de terre
vapeur
Emmental ⁷
Gaufre ¹³⁷

Rillettes de poulet
Sauté de porc
au curry
Coquillettes ¹³
Rondelé ⁷
Raisin **

Rosette
Daube de bœuf
Purée de carottes ⁷
Six de Savoie ⁷
Yaourt brassé ⁷

MERCREDI

Croisillon
aux champignons ¹³⁷
Boules d'agneau
sauce tomato grill
Potatoes maison
Fromage blanc ⁷
Salade de fruits frais **

Mesclun
et œuf poché ³¹⁰
Palette à la provençale
Salsifis gratinés ⁷
Yaourt ⁷ Bio
Mousse de fruits

Quiche maison ¹³⁷
Osso bucco de dinde
Gratin de chou-fleur ⁷
Petit suisse sucré Bio
Pastèque **

Chou rouge
vinaigrette ¹⁰
Pâtes
à la carbonara ¹³⁷
P'tit Louis ⁷
Flan pâtissier
maison ¹³⁷

JEUDI

Poireaux vinaigrette ¹⁰
Haut de cuisse
de poulet basquaise ⁴
Semoule ¹
Tomme Mont Cadi ⁷
Crème renversée
maison ³⁷

Pizza maison ¹³⁷
Emincé de poulet
sauce crème
Flageolets
Vache qui rit ⁷
Raisin **

Sardines à l'huile ⁴
Blanquette de veau
Purée maison ⁷
Comté ⁷
Mousse au chocolat ⁷

MENU COMCOM
100% local
Betteraves et concombre
vinaigrette ¹⁰
Sauté de pintade
Pomme de terre/
carottes
Chèvre frais ou bûchette
Compote

VENDREDI

Tarte aux 3 fromages ¹³⁷
Filet de poisson pané ⁴
Courgettes
Petit suisse nature ⁷
Crêpe ¹³⁷

Salade verte ¹⁰
Dos de colin
sauce crustacés
Riz Bio
Tomme blanche ⁷
Compote

Tomates mozzarella ⁷¹⁰
Poisson meunière ⁴
Haricots beurre
Croc'Lait ⁷ Bio
Tarte normande ¹³

Macédoine
mayonnaise
Bouchée de la mer ¹²⁴
Boulgour ¹
Petit Filou au chocolat ⁷
Prune **

Des changements peuvent intervenir dans nos menus dus à des problèmes d'approvisionnement.
Veuillez nous en excuser, nous vous remercions pour votre compréhension.

* Bœuf né, élevé, abattu en France ; ** Produits de saison conformément au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011.
¹ Suite au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 « relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées ».

Les documents concernant la composition des menus sont à votre disposition en Cuisine Centrale. Contact : 03 85 89 36 11