



Semaine du 1 septembre au 5 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Melon	Radis		 Taboulé oriental	 Terrine de campagne locale*
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de bœuf	Jambon blanc*		 Flan de lentilles corail au curcuma	 Cœur de colin à la crème de ciboulette
ACCOMPAGNEMENT	 Coquillettes	Purée		Haricots verts	Ratatouille
LAITAGE	Camembert	Fondu Président		Petit moulé nature	Edam à la coupe
DESSERT	 Gâteau au yaourt du chef	Fruit		Coupelle pomme abricot	Yaourt aromatisé



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pastèque	 Tomate au maïs		 Salade coleslaw (chou blanc et carottes, mayonnaise)	Pâté de foie
PLAT PROTIDIQUE	 Rôti de porc* local	Cordon bleu de volaille		  Pasta feta aux pois chiche et à la tomate (plat complet)	 Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre	Pommes rissolées		Brocolis	Carottes
LAITAGE	Yaourt sucré			Petit moulé nature	Mimolette à la coupe
DESSERT	Ananas au sirop	 Yaourt abricot de la ferme de la Chapelle Brestot		Gélifié vanille	Fruit



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du 15 septembre au 19 septembre, le Chef vous propose



**NOMAD  
GUADELOUPE**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	NOMAD GUADELOUPE	VENREDI
ENTREE	<b>Betteraves vinaigrette</b>	 <b>Taboulé oriental</b>		 <b>Salade de chou chinois, mangue et avocat</b>	 <b>Carottes râpées</b>
PLAT PROTIDIQUE	<b>Nuggets de blé</b>	 <b>Cœur de colin à l'aneth</b>		<b>Colombo de patate douce et carottes</b>	 <b>Sauté de porc* sauce au Neufchâtel AOP</b>
ACCOMPAGNEMENT	 <b>Trio de légumes (pdt, carottes, courgettes)</b>	<b>Carottes</b>		<b>Riz</b>	 <b>Macaroni</b>
LAITAGE	<b>Fromage bûchette</b>			<b>Yaourt sucré</b>	<b>Emmental à la coupe</b>
DESSERT	<b>Coupelle pomme fraise</b>	 <b>Yaourt aromatisé pêche de la ferme du Vieux Puits</b>		 <b>Ananas frais</b>	 <b>Crème dessert vanille</b>



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

**Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !**





Semaine du 22 septembre au 26 septembre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 <b>Pâté de foie* local</b>	 <b>Betteraves, maïs et œuf</b>		 <b>Tomate et concombres en dés</b>	 <b>Carottes râpées à l'orange</b>
PLAT PROTIDIQUE	 <b>Cœur de colin à la crème</b>	<b>Beignets de calamars et mayonnaise</b>		 <b>Garniture fajitas végétale</b>	<b>Paleron de bœuf sauce tomate</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Frites</b>	 <b>Mélange de légumes oriental</b>		<b>Tortilla de blé (galette de blé)</b>	 <b>Semoule</b>
LAITAGE	<b>Fondu Président</b>	 <b>Pont L'Evêque AOP</b>		<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Cantal à la coupe</b>
DESSERT	<b>Coupelle pomme banane</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>		 <b>Gâteau du chef au chocolat</b>	<b>Fruit</b>



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Semaine du 29 septembre au 3 octobre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade de blé au surimi	 Salade de penne (penne, maïs, surimi) 		Macédoine mayonnaise	 Salade de pommes de terre  concombre et maïs
PLAT PROTIDIQUE	 Boulettes de bœuf au curry	 Gratin de chou-fleur au jambon*  (plat complet)		Tortellini tricolores au fromage (plat complet végétal)	Accras de morue mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT	 Mélange de légumes oriental	 Chou-fleur			Choux de Bruxelles
LAITAGE	Camembert	Crème de gruyère		Yaourt sucré	Gouda à la coupe
DESSERT	Fruit	Coupelle de pomme		Madeleine	Fruit



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !