

Restaurant des Pifs Gourmets

Produit local



Pêche du jour

Menu à thème

Produit bio



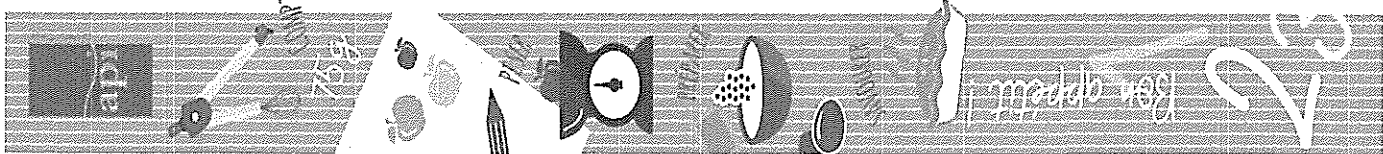
Le fiction de la semaine : Chouette chantant le soir, beau temps et bel respair

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



Juillet - Septembre	Octobre - Décembre
COCKTAIL DE LA RENTREE (JUS D'ORANGE, GRENADINE) OU SALAD BAR	BETTERAVE ROUGE BIO OU SALADEBAR
COLOMBO DE VOLAILLE OMELETTE AU FROMAGE	FILET DE COLIN MSC SAUCE BONNE FEMME CORDON BLEU
BOULETTES DE SOJA A LA PROVENCALLE	STEACK DU FROMAGER
RIZ BIO	PUREE
HARICOTS VERTS	POELEE NICOISE (TOMATE, COURGETTES, OIGNON , BROCCOLIS)
GLACE	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant des P tits Gourmets

Produit local



Pêche du jour

Menu à thème

Produit bio



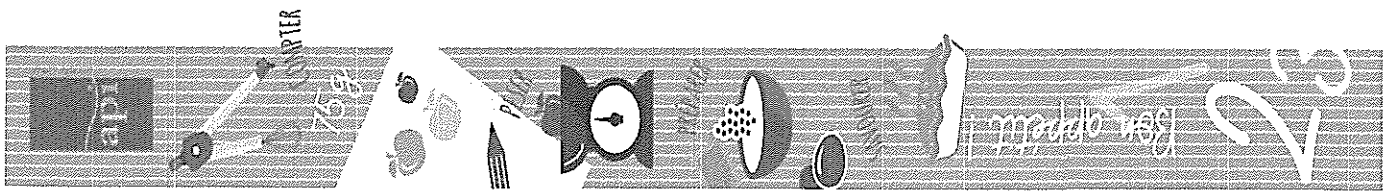
Le diction de la semaine : Août couvr. Septembre fait natif

Repas végétarien



dimanche septembre	lundi 01 septembre	mardi 02 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre
DUO DE CHARCUTERIE	CAROTTES RAPEES LOCALES VINAIGRETTE	PECHE AU THON	TOMATES BIO VINAIGRETTE	MELON
OU SALAD BAR	OU SALAD BAR	OU SALAD BAR	OU SALAD BAR	OU SALAD BAR
POULET ROTI	POISSON MEUNIERE MSC	BLANQUETTE DE VOLAILLE	STEAK VEGETARIEN SAUCE POIVRE	CARBONADE DE BOEUF LOCALE
JAMBON	CHIPOLATAS BIO	BOLOGNAISE VEGE		STEACK HACHE
OEUF MOLLET	STEACK DE SOJA		PENNES	FILET DE POISSON PANE
POMMES DE TERRE AU PAPRIKA	POMMES DE TERRE FONDANTES	RIZ BIO	ET SALADE VERTE	Frites
PETITS POIS ET CAROTTES BIO	ET EPINARDS A LA CREME	ET POLEE DE CHAMPIGNONS	YAOURT AROMATISE	CAROTTES BIO A LA CREME
FROMAGE	FROMAGE BLANC AUX PETITES DE CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE		FRUIT DE SAISON BIO
FRUIT DE SAISON				
PAIN DE CAMPAGNE				

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant des Petits Gourmets

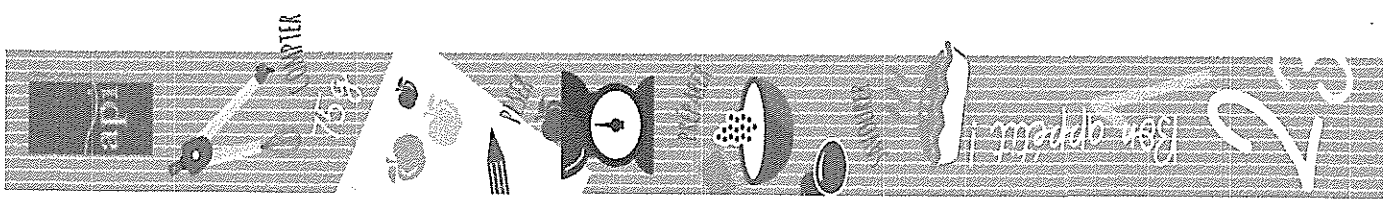
Produit local 





















Pêche du jour

Menu à thème

Produit bio 

Le diction de la semaine : Bel automne vient plus souvent que beau printemps



Dimanche 14 septembre		Mardi 16 septembre		Mercredi 18 septembre		Vendredi 20 septembre	
Produit local		Produit local		Produit local		Produit local	
Produit bio		Produit bio		Produit bio		Produit bio	
Pêche du jour		Pêche du jour		Pêche du jour		Pêche du jour	
Menu à thème		Menu à thème		Menu à thème		Menu à thème	
Repas végétarien		Repas végétarien		Repas végétarien		Repas végétarien	
SALADE DE PATES BIO AU PESTO VERT 	CONCOMBRES PERSILLES	SALADE COMPOSEE	OEUF DUR MAYONNAISE	ROSETTE	FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRON 	ROSETTE	FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRON 
SALAD BAR	OU SALAD BAR	OU SALADEAR	OU SALAD BAR	OU SALAD BAR	OU SALAD BAR	OU SALAD BAR	OU SALAD BAR
JAMBON BRAISE 	PATES BOLOGNAISE BIO 	ROTI DE BOEUF SAUCE POIVRE	FALAFEL	FALAFEL	CREPINETTE DE PORC SAUCE TOMATE	FALAFEL	CREPINETTE DE PORC SAUCE TOMATE
OMELETTE AU FROMAGE	PATES CARBONARA	BOULETTES DE BOEUF	SEMIOULE BIO 	SEMIOULE BIO 	STEAK DE SOJA PROVENCALE	SEMIOULE BIO 	STEAK DE SOJA PROVENCALE
STEAK DE SOJA	BOLOGNAISE VEGE	NUGGETS DE BLE	LEGMES COUSCOUS	LEGMES COUSCOUS	RIZ	LEGMES COUSCOUS	RIZ
POMMES RISSOLEES	SALADE VERTE BIO 	POMMES DE TERRE LOCALES 	ET PRINTANNIERE DE LEGUMES	ET PRINTANNIERE DE LEGUMES	FONDUE DE POIREAUX bio 	FONDUE DE POIREAUX bio 	FONDUE DE POIREAUX bio 
ET SALADE VERTE	COCKTAIL DE FRUITS 	FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT BRASSE LOCAL 	YAOURT BRASSE LOCAL 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 	FROMAGE AOP 
CREME DESSERT AU CARAMEL					GATEAU AU YAOURT ET PETITES DE CHOCOLAT MAISON	GATEAU AU YAOURT ET PETITES DE CHOCOLAT MAISON	GATEAU AU YAOURT ET PETITES DE CHOCOLAT MAISON
					PAIN COMPLET	PAIN COMPLET	PAIN COMPLET

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant des Plais Gourmets


Produit local 

Pêche du jour

Produit bio 

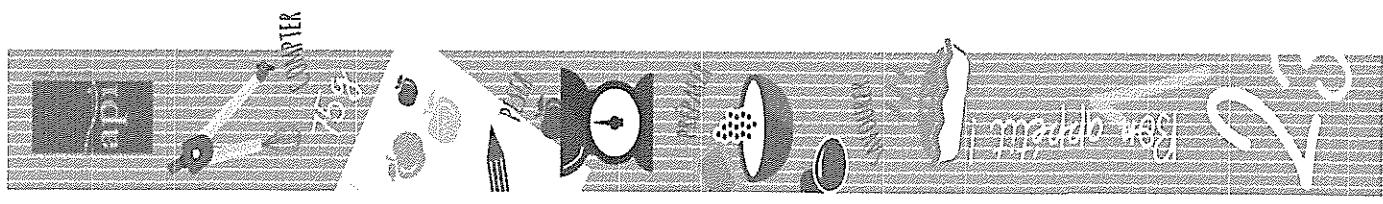
Menu à thème

Le diction de la semaine : L'hérendelle en Septembre abandonne le ciel rafraîchi de l'automne

Repas végétarien 

du 20 septembre	du 21 septembre	du 22 septembre	du 23 septembre	du 24 septembre	du 25 septembre
CHARCUTERIE	SALADE CREOLE	PASTÈQUE	POTAGE DE LEGUMES	SALADE COMPOSEE	
SALAD BAR	SALAD BAR	SALAD BAR	SALAD BAR	SALAD BAR	
CHILI SIN CARNE	ROUGAIL DE POULET	BURGER DE VEAU SAUCE TOMATE	SAUTE DE BOEUF LOCAL AU PAPRIKA	PECHE DU JOUR MSC	
CHILI CON CARNE BIO	ROUGAIL SAUCISSE	STEAK DU FROMAGER	OMELETTE AU FROMAGE	MERGEZ	
FALAFEL	ROUGAIL MORUE	NUGGETS DE BLE	JAMBON	BOULETTE DE SOJA	
RIZ	PUREE DE PATATES DOUCES	PETITS POIS CAROTTES	Frites	SEMOULE BIO	
ET LEGUMES CHILI	MENU DES ILES	ET POMMES DE TERRE LOCALES	ET CAROTTES BIO AU JUS	LEGUMES RATATOUILLE	
FROMAGE BIO	COCKTAIL DE FRUITS EXOTIQUES	YAOURT AROMATISE	ILE FLOTTANTE	BEIGNET AU CHOCOLAT	
FRUIT DE SAISON					
BAGUETTE					

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant des P tits Gourmets

Produit local



Pêche du jour

Menu à thème

Produit bio



RENCONTRES DU GOUT

Le diction de la semaine : Vent d'octobre est la mort des feuilles

Repas végétarien



dimanche octobre	lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	mercredi 20 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
OEUF MAYONNAISE	CELERI LOCAL	BETTERAVES ROUGES AUX POMMES	OMELETTE BIO AU FROMAGE	POTAGE DE POTIMARRON	SALAMI
OU SALAD BAR	OU SALAD BAR	OU SALAD BAR	OU SALAD BAR	OU SALAD BAR	OU SALAD BAR
ROTI DE PORC LOCAL SAUCE DIJONNAISE	GRATIN DE PATES BIO			POULET NOIX - MIEL ET MOUTARDE	BEIGNETS DE CALAMARS SAUCE TARTARE
SAUCISSE DE TOULOUSE	AU FROMAGE			NORMANDIN DE VEAU SAUCE FORESTIERE	NUGGETS DE BLE
STEACK DE SOJA	AU JAMBON			BOULETTE DE SOJA A LA PROVENCEALE	
POMMES DE TERRE LOCALES	BOLOGNAISE VEGE			POMMES RISSOLEES	POMMES FONDANTES
ET CHOUX FLEURS BIO	CAROTTES LOCALES				ET POLEE DE HARICOTS VERTS BIO
FROMAGE AOP				MENU DE L'AUTOMNE	KEFTA D'AGNEAU SAUCE PROVENCEALE
COMPOTE DE POMME POIRE	CREME DESSERT AU CHOCOLAT			CAKE AUX PERITES DE CHOCOLAT ET ZESTES D'ORANGE	YAOURT BRASSE LOCAL
BAGUETTE					

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

