

Restaurant des Piits Gourmets

Produit local



Pêche du jour

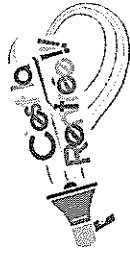
Menu à thème

Produit bio



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.

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



Produit bio	Produit local
COCKTAIL DE LA RENTREE (JUS D'ORANGE, GRENADINE)	BETTERAVE ROUGE BIO
OU SALAD BAR	OU SALADEBAR
COLOMBO DE VOLAILE	FILET DE COLIN MSC SAUCE BONNE FEMME
OMELETTE AU FROMAGE	CORDON BLEU
BOULETTES DE SOJA A LA PROVENCALLE	STEACK DU FROMAGER
RIZ BIO	PUREE
HARICOTS VERTS	POELEE NICOISE (TOMATE, COURGETTES, OIGNON , BROCOLIS)
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

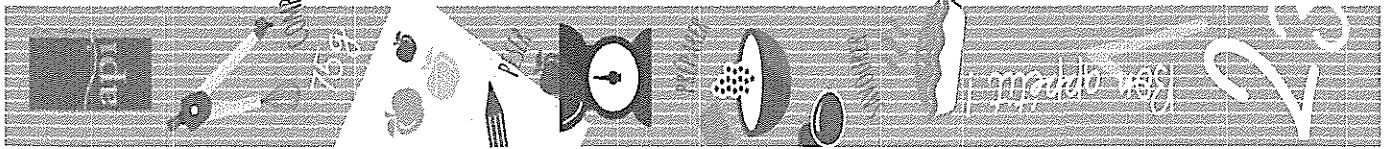
Produit bio



Le diction de la semaine : Août curv, Septembre fait maître

		Repas végétarien			
		jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre	samedi 12 septembre	dimanche 13 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			FILET DE POISSON PANE
POMMES DE TERRE AU PAPRIKA		POMMES DE TERRE FONDANTES	RIZ BIO	PENNES	FRITES
PETITS POIS ET CAROTTES BIO		ET EPINARDS A LA CREME	ET POLEE DE CHAMIGNONS	ET SALADE VERTE	CAROTTES BIO A LA CREME
FROMAGE		FROMAGE BLANC AUX PETITES DE CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON BIO
FRUIT DE SAISON					
PAIN DE CAMPAGNE					

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



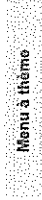
Restaurant des Plais Gourmets

Produit local



Pêche du jour

Menu à thème

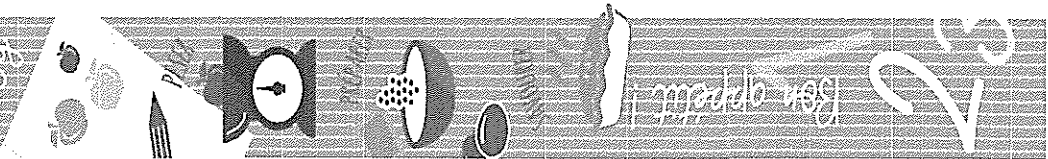


Produit bio



Le dîcien de la semaine : Rel antonime vient plus souvent que beau printemps

WATER




Repas végétarien



lundi 8 septembre	mardi 9 septembre	mercredi 10 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
SALADE DE PATES BIO AU PESTO VERT	CONCOMBRES PERSILLES	SALADE COMPOSEE	OEUF DUR MAYONNAISE	ROSETTE
SALAD BAR	OU SALAD BAR	OU SALADEAR	OU SALAD BAR	OU SALAD BAR
JAMBON BRAISE	PATES BOLOGNAISE BIO	ROTI DE BOEUF SAUCE POIVRE	FALAFEL	FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRON
OMELETTE AU FROMAGE	PATES CARBONARA	BOULETTES DE BOEUF		CREPINETTE DE PORC SAUCE TOMATE
STEAK DE SOJA	BOLOGNAISE VEGE	NUGGETS DE BLE		STEACK DE SOJA PROVENCAL
POMMES RISSOLEES		POMMES DE TERRE LOCALES	SEMIOULE BIO	RIZ
ET SALADE VERTE	SALADE VERTE BIO	ET PRINTANNIERE DE LEGUMES	LEGUMES COUSCOUS	FONDUE DE POIREAUX bio
CREME DESSERT AU CARAMEL	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	YACURT BRASSE LOCAL	FROMAGE AOP
				GATEAU AU YACURT ET PETITES DE CHOCOLAT MAISON
				PAIN COMPLET

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant des Plais Gourmets

Produit local 

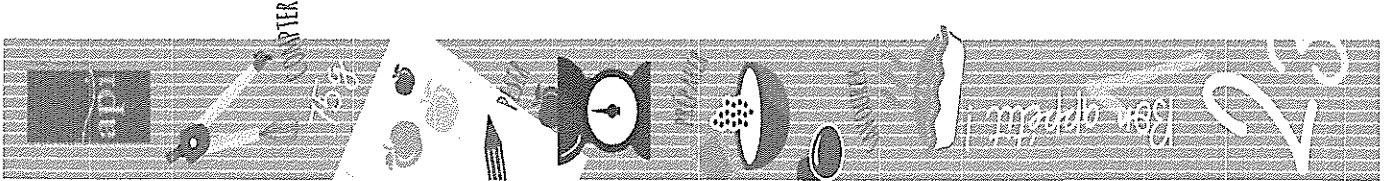
Produit bio 

Le diction de la semaine : Chirondeille en Septembre, abondance le ciel refroidi de l'automne

Repas végétarien 

lundi 2 septembre	mardi 3 septembre	mercredi 4 septembre	jeudi 5 septembre	vendredi 6 septembre
<p>CHARCUTERIE</p> <p>SALAD BAR</p> <p>CHILI SIN CARNE</p> <p>CHILI CON CARNE BIO</p> <p>FALAFEL</p> <p>RIZ</p> <p>ET LEGUMES CHILI</p> <p>FROMAGE BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>SAGUETTE</p>	<p>SALADE CREOLE</p> <p>SALAD BAR</p> <p>ROUGAIL DE POULET</p> <p>ROUGAIL SAUCISSE</p> <p>ROUGAIL MORUE</p> <p>PUREE DE PATATES DOUCES</p> <p>MENU DES ILES</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS EXOTIQUES</p>	<p>PASTIQUE</p> <p>SALAD BAR</p> <p>BURGER DE VEAU SAUCE TOMATE</p> <p>STEAK DU FROMAGER</p> <p>NUGGETS DE BLE</p> <p>PETITS POIS CAROTTES</p> <p>ET POMMES DE TERRE LOCALES</p> <p>YAOURT AROMATISE</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES</p> <p>SALAD BAR</p> <p>SAUTE DE BOEUF LOCAL AU PAPRIKA</p> <p>OMELETTE AU FROMAGE</p> <p>JAMBON</p> <p>Frites</p> <p>ET CAROTTES BIO AU JUS</p> <p>ILE FLOTTANTE</p>	<p>SALADE COMPOSEE</p> <p>SALAD BAR</p> <p>PECHE DU JOUR MSC</p> <p>MERGEZ</p> <p>BOULETTE DE SOJA</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>LEGUMES RATATOUILLE</p> <p>BEIGNET AU CHOCOLAT</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant des Plais Gourmets

Produit local



Produit bio



Pêche du jour

Menu à thème

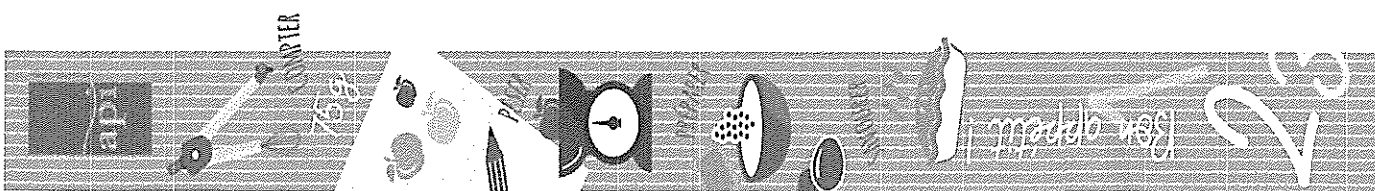
Le diction de la semaine : Septembre se nomme le Mois de l'automne

Repas végétarien



lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 01 octobre
FEUILLETE HOT DOG	BETTERAVES ROUGES ET DES DE FROMAGE	CELERI LOCAL	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC	OEUF SAUCE COCKTAIL
SALAD BAR	OU SALAD BAR	OU SALAD BAR	OU SALAD BAR	OU SALAD BAR
BOLOGNAISE BIO	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME ET CITRON	OMELETTE BIO	ROTI DE PORC LOCAL SAUCE DIJONNAISE	BOULETTE DE BOEUF BIO
BOLOGNAISE VEGE	SAUCISSE DE TOULOUSE	NUGGETS DE VOLAILLE	BEIGNETS DE POISSON	MERGEZ
CARBONARA	TARTE AUX LEGUMES	Frites	STEAK DE SOJA	FALAFEL
PENNE	RIZ BIO	Frites	POMMES DE TERRE LOCALES	SEMOULE
DUO DE COURGETTES	GRATIN DE CHOUX FLEUR	SALADE BIO	HARICOTS VERTS BIO	RATATOUILLE
DONUTS AU SUCRE	POIRE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	FROMAGE AOP
				FRUIT DE SAISON BIO
				PAIN AUX NOIX

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant des Plais Gourmets

Produit local



Pêche du jour

Menu à thème



Produit bio



RENCONTRES DU GOUT

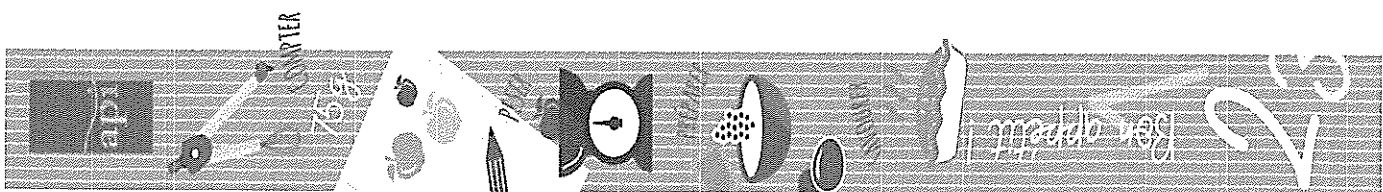
Le diction de la semaine : Forte chaleur en Septembre, à plaisir d'Octobre il faut attendre.

lundi 04 octobre	mardi 05 octobre	mercredi 06 octobre	jeudi 07 octobre	Vendredi 08 octobre
CAROTTES RAPEES LOCALES	CELERI REMOULADE	OEUF MAYONNAISE	SAUCISSON A L'AIL	SMOOTHIE BETTERAVES POIRES
OU SALAD BAR	OU SALAD BAR	OU SALAD BAR	OU SALAD BAR	OU SALAD BAR
NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE	ROTI DE BOEUF SAUCE ECHALOTE	EMINCE DE POULET TEX MEX	PECHE DU JOUR MSC	PIZZA AU FROMAGE
STEAK DE FROMAGE	NUGGETS DE VOLAILLE	NUGGETS DE BLE	BOULETTE DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE	PIZZA AU JAMBON
BOULETTE DE SOJA AU CURRY	NUGGETS DE BLE	POMMES DE TERRE SAUTEES	OEUF MOLLET	
POMMES DE TERRE BOULANGERES	PATES BIO	HARICOTS BEURRE	RIZ	SALADE DE CRUDITES
PETITS POIS ET CAROTTES BIO	POLEE DE LEGUMES	FROMAGE AOP	EPINARDS A LA CREME	
YAQURT BRASSE LOCAL	FLAN CAMEL	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE POIRES ET SPECULOOS	FRUIT DE SAISON BIO
		PAIN AUX 4 CEREALES		

Repas végétarien



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Restaurant des Plais Gourmets

Produit local



Pêche du jour

Menu à thème

Produit bio



RENCONTRES DU GOUT

Le diction de la sommité : Bise au couchant, pluie au soleil levant

ARTISAN

7599

plais

ARTISAN

7599

plais

ARTISAN

7599

plais

ARTISAN

7599

plais

ARTISAN

7599

plais

ARTISAN

7599

plais

ARTISAN

7599

plais

ARTISAN

7599

plais

Repas végétarien



lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 16 octobre
SALADE AUTOMNALE	CAROTTES RAPEES LOCALES	PATE VEGETAL	POTAGE	DUO DE CHARCUTERIE
OU SALAD BAR	OU SALAD BAR	OU SALAD BAR	OU SALAD BAR	OU SALAD BAR
AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE FORESTIERE	BOEUF BOURGUIGNON LOCAL	STEAK HACHE A LA NAPOLITAINE	NUGGETS DE BLE SAUCE BARBECUE	PECHE DU JOUR MSC
CORDON BLEU	FILET DE POISSON MEUNIERE		ROTI DE DINDE SAUCE POIVRE	EMINCE DE POULET SAUCE FORESTIERE
OMELETTE AU FROMAGE	CROQUETTE DE FROMAGE		BEIGNETS DE CALAMARS	BOULETTES DE SOJA
PATES	FRITES	PUREE	POMMES DE TERRE AU PAPRIKA	RIZ BIAUX OIGNONS
POELEE DE LEGUMES ET CHAMIGNONS	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS	PETITS POIS BIO A LA FRANCAISE	FONDUE DE POIREAUX
FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRE	COCKTAIL DE FRUITS	LIEGEOIS A LA VANILLE	L'ULTRA FONDANT AU CHOCOLAT
				PAIN DE CAMPAGNE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Restaurant des Plais Gourmets

Produit local



Pêche du jour

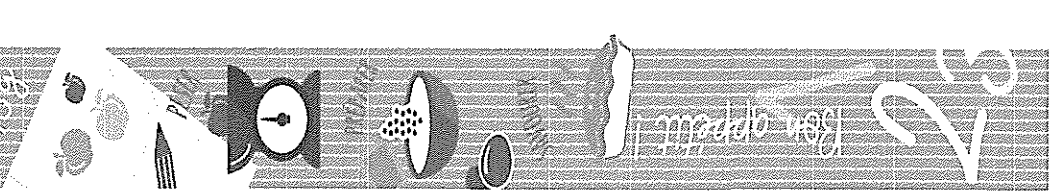
Menu à thème

Produit bio



RENCONTRES DU GOUT

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



Repas végétarien

lundi 1 ^{er} octobre	mardi 2 ^e octobre	mercredi 3 ^e octobre	jeudi 4 ^e octobre	vendredi 5 ^e octobre
OEUF MAYONNAISE	CELERI LOCAL	BETTERAVES ROUGES AUX POMMES	POTAGE DE POTIMARRON	SALAMI
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	OMELETTE BIO AU FORMAGE	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 FONDANTES
POMMES DE TERRE LOCALES	BOLOGNAISE VEGE	Frites	POMMES RISSOLEES	ET POLEE DE HARICOTS VERTS BIO
ET CHOUX FLEURS BIO	CAROTTES LOCALES	ET SALADE VERTE		KEFTA D'AGNEAU SAUCE PROVENCEALE
FROMAGE AOP		FRUIT DE SAISON	MENU DE L'AUTOMNE	YAOURT BRASSE LOCAL
COMPOTE DE POMME POIRE	CREME DESSERT AU CHOCOLAT		CAKE AUX PEPIES DE CHOCOLAT ET ZESTES D'ORANGE	
BAGUETTE				

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.