



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Melon	Radis		 Carottes râpées au citron	 Terrine de campagne locale* (à couper par vos soins)
<b>Entrée sans viande</b>					<b>Betteraves vinaigrette</b>
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de bœuf	Jambon blanc*		 Flan de lentilles corail au curcuma	 Cœur de colin à la crème de ciboulette
<b>Repas sans viande</b>	<b>Croustifromage</b>	<b>Terrine de saumon</b>			
ACCOMPAGNEMENT	 Coquillettes	Purée			Ratatouille et Blé
LAITAGE	Camembert	Fondu Président		Petit suisse sucré	Edam à la coupe
DESSERT	 Gâteau au yaourt du chef	Crème dessert caramel		Mousse au chocolat	Madeleine



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Pastèque	 Tomate au maïs		 Salade de boulgour (boulgour, tomate, concombre, menthe)	Pâté de foie
<b>Entrée sans viande</b>					<b>Pommes de terre vinaigrette</b>
PLAT PROTIDIQUE	 Rôti de porc* local	Nuggets de poulet		 Pasta feta aux pois chiche et à la tomate (plat complet)	 Emincé de volaille basquaise
<b>Repas sans viande</b>	<b>Cœur de colin sauce aurore</b>	<b>Poisson pané</b>			<b>Brandade de poisson</b>
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles cuisinées	 Chou-fleur béchamel + Pommes rissolées			Riz
LAITAGE	Camembert			Petit moulé nature	Mimolette à la coupe
DESSERT	Fruit	 Yaourt abricot de la ferme de la Chapelle Brestot		Tranche de quatre-quarts	Liégeois au chocolat



**NOMAD  
GUADELOUPE**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI		VENDREDI
ENTREE	 Betteraves vinaigrette	 Taboulé oriental		 Salade de chou chinois, mangue et avocat	 Salade de pâtes au surimi
PLAT PROTIDIQUE	Crêpe jambon/ emmental	 Cœur de colin à l'aneth		Colombo de patate douce et carottes	 Sauté de porc* sauce au Neufchâtel AOP
<b>Menus sans viande</b>	<b>Tomate entière</b>				<b>Steak végétal (protéine de pois)</b>
ACCOMPAGNEMENT	  Trio de légumes (pdt, carottes, courgettes)	Carottes + Torti			 Macaroni
LAITAGE	Yaourt sucré			Camembert	Meule de Bray
DESSERT	Yaourt aromatisé	 Yaourt aromatisé pêche de la ferme du Vieux Puits		 Mousse au chocolat	 Fruit

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux

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



**ASIE**

	LUNDI	MARDI	ASIE	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 <b>Pâté de foie</b>	 <b>Betteraves, maïs et œuf</b>		 <b>Salade de pâtes au basilic</b>	 <b>Carottes râpées à l'orange</b>
<b>Entrée sans viande</b>	<b>Chou-fleur sauce cocktail</b>				
PLAT PROTIDIQUE	 <b>Paupiette de veau à l'ancienne</b>	<b>Beignets de calamars et mayonnaise</b>		 <b>Garniture fajitas végétale</b>	<b>Paleron de bœuf sauce tomate</b>
<b>Repas sans viande</b>	<b>Cœur de colin à la crème</b>				<b>Colin meunière sauce tartare</b>
ACCOMPAGNEMENT	 <b>Courgette + Boulgour</b>	 <b>Mélange de légumes oriental + Coquillettes</b>		<b>Tortilla de blé (galette de blé)</b>	 <b>Pommes de terre et butternut</b>
LAITAGE	<b>Fondu Président</b>	 <b>Yaourt sucré</b>		<b>Camembert</b>	<b>Cantal à la coupe</b>
DESSERT	<b>Coupelle pomme banane</b>	<b>Madeleine marbrée chocolat</b>		 <b>Gâteau du chef au chocolat</b>	<b>Fruit</b>



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) 		Chou blanc vinaigrette	 Salade de pommes de terre concombre et maïs 
PLAT PROTIDIQUE	 Sauté de bœuf normand herbager	 Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet) 		Tortellini tricolores au fromage (plat complet végétal)	Accras de morue mayonnaise
Repas sans viande	Suprême végétal (pâné de blé)	Cœur de colin crème de curry			
ACCOMPAGNEMENT	 Boulgour aux oignons + Mélange de légumes oriental				Choux de Bruxelles + Coquillettes
LAITAGE	Yaourt sucré	Crème de gruyère		Yaourt sucré	Gouda à la coupe
DESSERT	Fruit	Flan nappé caramel		Madeleine	 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	GRECE	JEUDI	NOMAD USA
ENTREE	Terrine de campagne basque	 Chou rouge vinaigrette		 Potage à la carotte	 Crudités Mayonnaise 
Entrée sans viande	Betteraves vinaigrette				
PLAT PROTIDIQUE	 Mac'n cheese (macaroni au fromage, plat complet) 	 Sauté de dinde sauce moutarde à l'ancienne		 Cœur de colin à la crème de persil	Cheeseburger
Repas sans viande		Chipo végétale (protéines de pois)			
ACCOMPAGNEMENT		Carottes		 Chou fleur béchamel	Frites
LAITAGE		Saint Morêt		Emmental à la coupe	Petit suisse sucré
DESSERT	 Yaourt nature sucré de la Ferme de la Vieille Abbaye	Fruit		Purée de pommes	 Brownie du chef



Semaine du goût - ça pique: je le sens au bout de ma langue ça croque : je l'entends !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves rémoulade	Salade de semoule, carottes, pistache, persil		Carpaccio de radis noir	Salade croquante (concombre, soja, maïs et tomate)
PLAT PROTIDIQUE	Curry de butternut aux pois chiches et noix de cajou	Langue de bœuf sauce charcutière		Coquillettes au jambon* (plat complet)	Cœur de colin sauce Aurore
<b>Repas sans viande</b>		<b>Boulettes végétales tomate mozzarella</b>		<b>Galette de boulgour pois chiche emmental</b>	
ACCOMPAGNEMENT		Purée			Trio de légumes d'hiver (pdt, carottes, navets)
LAITAGE	Tendre bleu			Meule de Bray	Petit moulé nature
DESSERT	Mousse au chocolat	Crème dessert caramel de la ferme du Vieux puits (en seau)		Fruit	Gâteau du chef pomme gingembre

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Préparé par notre chef

Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !