



Menus du 2 septembre au 22 octobre 2021

Plat apprécié

Fait maison

Plat végété

Cuisinier du Poitou

LUNDI 30 AOUT	MARDI 31 AOUT	JEUDI 2 SEPTEMBRE	VENDREDI 3 SEPTEMBRE	LUNDI 27 SEPTEMBRE	MARDI 28 SEPTEMBRE	JEUDI 30 SEPTEMBRE	VENDREDI 1 OCTOBRE
		PATE & CORNICHONS POULET BASQUAISE HARICOTS PLATS D'Espagne YAOURT FRUIT DE SAISON	MELON POISSON DU MARCHÉ AUX HERBES MACARONIS FROMAGE BLANC LIEGEOIS	TOMATES VINAIGRETTE PIZZA VEGE SALADE CAMEMBERT ENTREMETS PISTACHE	CELERI RAVE ET CAROTTES RAPEES SAUTÉ DE BŒUF AUX ÉCHALOTES POTATOES YAOURT FRUIT DE SAISON	SALADE COMPOSEE AU THON JAMBON GRILLE AU JUS NOUILLES GRATINEES FROMAGE BLANC AROMATISE FRUIT DE SAISON	RILLETES & SON CORNICHON POISSON DU MARCHÉ BEURRE BASILIC FONDUE DE POIREAUX YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON
							RUSSIE
LUNDI 6 SEPTEMBRE	MARDI 7 SEPTEMBRE	JEUDI 9 SEPTEMBRE	VENDREDI 10 SEPTEMBRE	LUNDI 4 OCTOBRE	MARDI 5 OCTOBRE	JEUDI 7 OCTOBRE	VENDREDI 8 OCTOBRE
TOMATES ANTIBOISE STEAK HACHE SCE BEARNAISE HARICOTS VERTS YAOURT TOURTEAU FROMAGER ET CRÈME	RADIS BEURRE CURRY LENTILLES CORAIL AU LAIT DE COCO RIZ BASMATI MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	CHOU FLEUR VINAIGRETTE EMINCÉ DE VOLAILLE AUX HERBES TIAN DE LEGUMES CHEVRE CREME MOUSSELINE/MADELEINE	CONCOMBRES A LA BULGARE POISSON FRAIS SAUCE DU CHEF FRITES TARTAR FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE RAISINS BLEU STEAK HACHE SCE BRUNE HARICOTS VERTS YAOURT CREME & BOUDOIRS	ENDIVES EN SALADE VINAIGRETTE ESCALOPE DE VOLAILLE AU CITRON/ MIEL POMMES DE TERRE A L'ESPAGNOLE CHEVRE FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES ET BASILIC TARTE AUX COURGETTES & KIRI SALADE ST NECTAIRE FRUIT DE SAISON	BLINIS MOUSSE DE POISSON BORTSCH A LA CREME AIGRE ET SON PAIN AU SEIGLE VATROUCHKA
LUNDI 13 SEPTEMBRE	MARDI 14 SEPTEMBRE	JEUDI 16 SEPTEMBRE	VENDREDI 17 SEPTEMBRE	LUNDI 11 OCTOBRE	MARDI 12 OCTOBRE	JEUDI 14 OCTOBRE	VENDREDI 15 OCTOBRE
MACEDOINE DE LEGUMES ESCALOPE DE POULET SAUCE BLANCHE EPINARDS YAOURT CREME PATISSIERE AUX RAISINS	CAROTTES RAPEES LASAGNES AUX LEGUMES SALADE VERTE GOUDA FRUIT DE SAISON	MELON NORMANDIN DE VEAU SAUCE CHASSEUR COQUILLETES AU BEURRE COULOMMIER FRUIT DE SAISON	DUO DE CHARCUTERIES/ CORNICHONS POISSON DU MARCHÉ AUX AROMATES COURGETTES ET AUBERGINES POÉLÉES FROMAGE BLANC ABRICOTS AU SIROP	OEUF MAYONNAISE PETIT SALE AUX LENTILLES RONDELE FRUIT DE SAISON	SALADE DE MÂCHE ET TOMATE POULET AU THYM RATATOUILLE NIÇOISE YAOURT TARTE AUX SPECULOOS	CAROTTES RAPEES CITRON CREPES AU FROMAGE SALADE CHEVRE SALADE DE FRUITS FRAIS	SALADE AUX COEURS DE PALMIERS POISSON DU MARCHÉ SCE AGRUMES MACARONIS BRIE CREME COCO
LUNDI 20 SEPTEMBRE	MARDI 21 SEPTEMBRE	JEUDI 23 SEPTEMBRE	VENDREDI 24 SEPTEMBRE	LUNDI 18 OCTOBRE	MARDI 19 OCTOBRE	JEUDI 21 OCTOBRE	VENDREDI 22 OCTOBRE
SALADE VERTE SURIMI HAUTS DE CUISSE DE POULET AU ROMARIN LÉGUMES COUSCOUS ET SEMOULE PETITS SUISSES FRUITS AU SIROP	CONCOMBRES A LA BULGARE AIGUILLETES VEGETALES ECRASÉ DE POMMES DE TERRE YAOURT AROMATISE FRUIT DE SAISON	SALADE DE RIZ & TOMATES BOULETTES DE BŒUF AUX HERBES RATATOUILLE GOUDA MOUSSE AU CHOCOLAT	PATE EN CROUTE POISSON DU MARCHÉ AUX CÂPRES FLEURETTE DE BROCOLIS TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	SALADE COMPOSEE BOULETTES VEGE DUO DE HARICOTS BRIE FRUIT DE SAISON	POMELO FILET DE DINDE A LA CREME PUREE ST GERMAIN YAOURT OEUF AU LAIT	MACEDOINE DE LEGUMES BOEUF BOURGUIGNON FRITES/ SALADE EMMENTAL FRUIT DE SAISON	SAUCISSONS ET CORNICHONS POISSON DU MARCHÉ SAUCE BEURRE BLANC POIREAUX PETITS SUISSES RIZ AU LAIT