

Mois d'Octobre 2024

Produit Bio



Produit Labelliné



Produit Régional



Desert du chef



lundi 30 septembre	mardi 1 octobre	mercredi 2 octobre	jeudi 3 octobre	vendredi 4 octobre	samedi 5 octobre	dimanche 6 octobre
<p>VELOUTÉ DE CÉLERI CRÊPE AU JAMBON FILET DE MERLU SAUCE ESTRAGON RIZ HARICOTS BEURRE PERSILLÉS MIMOLETTE PETITS SUISSES AUX FRUITS</p>	<p>REPAS ANGLAIS SOUPE À L'AIL COLESLAW AUX CRANBERRIES FISH AND CHIPS POMMES RISSOLÉES CHEDDAR PUDDING AUX RAISINS</p>  <p><small>100% du matériel avec L'Angleterre dans votre restaurant API</small></p>	<p>VELOUTÉ DE HARICOTS BLANCS WRAP AU THON ET CAROTTES CHIPOLATA PURÉE COMPOTE DE POMMES GOUDA LIÉGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>VELOUTÉ DE LÉGUMES BETTERAVES MIMOSA QUICHE LORRAINE SALADE VERTE COMTE POIRE AU VIN</p>	<p>VELOUTÉ CHOISY CÉLERI AUX POMMES NORMANDIN DE VEAU SAUCE ÉCHALOTES POMMES CAMPAGNARDES EPINARDS A LA CREME VACHE QUI RIT YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>VELOUTÉ DE NAVETS SARDINES AU BEURRE FICELLE PICARDE SALADE VERTE MIMOLETTE COMPOTE DE POMMES</p>	<p>BOUILLON AUX VERMICELLES TARTE AU MAROILLES PAUPIETTE DE LAPIN A LA MOUTARDE POMMES DUCHESSES POËLEE DE LEGUMES FROMAGE DE CHÈVRE FAR BRETON</p>
lundi 7 octobre	mardi 8 octobre	mercredi 9 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre	samedi 12 octobre	dimanche 13 octobre
<p>VELOUTÉ DE LÉGUMES SALADE FROMAGÈRE ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE COQUILLETES ET SON RÂPÉ HARICOTS VERTS BLEU FROMAGE BLANC À LA CASSONADE</p>	<p>VELOUTÉ DE MAÏS FRIAND AU FROMAGE AGUILLETES DE POULET RÔTIES AUX HERBES ET AU JUS SEMOULE PIPERADE BRIE PÊCHES AU SIROP</p>	<p>VELOUTÉ D'ENDIVES SALADE DE RIZ AU SURIMI POISSON PANE POMMES VAPEUR COURGETTES BRAISÉES MAROILLES CRÈME AU CHOCOLAT</p>	<p>VELOUTÉ DE POTIRON POIREAUX À LA VINAIGRETTE TOURTE AU JAMBON ET MOZZARELLA SALADE VERTE EMMENTAL MARBRÉ</p>	<p>VELOUTÉ DE LENTILLES SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS PENNE A LA BOLOGNAISE ET FROMAGE RÂPÉ PETIT MOULÉ FLAN VANILLE</p>	<p>VELOUTÉ D'ASPERGES SALADE DE MÂCHE AUX NOIX CUISSÉ DE POULET AU PAPRIKA SEMOULE RATATOUILLE CAMEMBERT FRUIT DE SAISON</p>	<p>VELOUTÉ DE COURGETTES ASPERGES VINAIGRETTE TRIPES A LA MODE DE CAEN POMMES RISSOLÉES CAROTTES AUX HERBES CHAOURCE TARTE AU SUCRE</p>
lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre	samedi 19 octobre	dimanche 20 octobre
<p>VELOUTÉ DUBARRY TOMATES AU BASILIC VINAIGRETTE OMELETTE CIBOULETTE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS VAPEUR TOMME NOIRE SALADE DE FRUITS</p>	<p>VELOUTÉ DE FENOUIL PATE DE CAMPAGNE SAUTÉ DE BOEUF A LA MOUTARDE PENNE COURGETTES BRAISÉES ST PAULIN BANANE</p>	<p>SOUPE MARAÎCHÈRE MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE BOULETTES D'AGNEAU À LA TOMATE ET BASILIC BOULGOUR RATATOUILLE SAMOS GÂTEAU AUX SPECULOOS</p>	<p>VELOUTÉ DE BLETTES CÉLERI VINAIGRETTE CORDON BLEU POMMES DE TERRE PERSILLÉES CAROTTES FAÇON VICHY CHAOURCE MOUSSE A LA FRAISE</p>	<p>POTAGE DE POTIMARRON MACÉDOINE DE LÉGUMES MIMOSA RÔTI DE PORC SAUCE A LA CREME POMMES SAUTEES CHOU FLEUR VACHE QUI RIT PETITS SUISSES AUX FRUITS</p>	<p>CREME DE CHAMPIGNONS SAUCISSON A L'AIL FILET DE COLIN SEMOULE PIPERADE MAROILLES FRUIT DE SAISON</p>	<p>VELOUTÉ DE CERFEUIL PÂTÉ EN CROÛTE COQ A LA BIÈRE POMMES VAPEUR SALSIFIS AUX HERBES CAMEMBERT BAVAROIS FRUITS ROUGES</p>
lundi 21 octobre	mardi 22 octobre	mercredi 23 octobre	jeudi 24 octobre	vendredi 25 octobre	samedi 26 octobre	dimanche 27 octobre
<p>VELOUTÉ DE LEGUMES CÉLERI À LA VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER SALADE PETIT MOULÉ BANANE</p>	<p>VELOUTÉ DE COURGETTES TOAST A LA SARDINE PAUPIETTE DE VEAU POMMES SAUTÉES SALADE MIMOLETTE COMPOTE DE PÊCHES</p>	<p>VELOUTE CHOISY TOMATE AU THON CHIPOLATA GRILLÉE PURÉE GRATINÉE PIPERADE MIMOLETTE TARTE AU FLAN</p>	<p>VELOUTE CRECY LENTILLES VINAIGRETTE TORTELLINI AU FROMAGE SAUCE TOMATE CHANTAILLOU MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>VELOUTE DE CHOUX DE BRUXELLES PIZZA AU JAMBON ESCALOPE DE DINDE A LA CREME GRATIN DAUPHINOIS HARICOTS VERTS À L'AIL ST PAULIN COMPOTE ABRICOTS - POMMES</p>	<p>VELOUTÉ DE BROCOLIS ARTICHAUTS EN SALADE POIREAUX À LA FLAMANDE POMMES DE TERRE TOMME NOIRE YAOURT AUX FRUITS</p>	<p>VELOUTÉ DE TOMATES MAQUEREAU AU VIN BLANC LANGUE DE BOEUF ET SES LÉGUMES DU POT CARRÉ FRAIS TARTE BOURDALOUE</p>