

SEMAINE 39 - Du 25 Septembre au 01 octobre 2017

LA TRINITÉ SUR MER

DÉJEUNER

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade Marco polo (Fusillis couleur, surimi, poivrons, tomates, maïs, mayonnaise, ciboulette)	Tomates vinaigrette	Melon	Emincé bicolore (Céleri, carottes, mayonnaise)
PLAT	Rôti de dinde Label vallée d'auge	Beignet de calamar sauce tartare	Hachis Parmentier VBF	Sauté de porc à la moutarde
	Haricots verts	Campagnarde de légumes	Salade verte	Coquillettes
DESSERT	Yaourt nature sucré	Eclair au chocolat	Crème dessert vanille	Fruit frais

PRODUIT DE SAISON
 * Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

PRODUIT BIO

FABRICATION MAISON



Au menu, cette semaine

Du 02 au 08 octobre 2017 - SEMAINE 40

LA TRINITÉ SUR MER

DÉJEUNER

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette	Pizza	Salade hollandaise (Salade verte, dés de mimolette, dés d'emmental, sauce salade)	Riz au thon (Riz, tomates, maïs, thon, sauce salade)
PLAT	Saucisse grillée	Dos de colin sauce citron	Paëlla Label	Boulettes de bœuf VBF sauce milanaise
	Gratin dauphinois	Poêlée de courgettes		Petits pois
DESSERT	Velouté aux fruits	Beignet	Fruit frais	Entremet chocolat

PRODUIT DE SAISON
* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

PRODUIT BIO

FABRICATION MAISON



Au menu, cette semaine

Du 09 au 15 octobre 2017 - SEMAINE 41

SEMAINE DU GOUT

LA TRINITÉ SUR MER

DÉJEUNER

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées	Tomates et vinaigre balsamique	Salade pommes & dés de volaille	Raviolini verdura, velouté de potiron
PLAT	Gratin de pâtes aux dés de jambon & pesto	Curry de volaille Label	Emincé de bœuf VBF aux champignons noirs	Nuggets de blé
DESSERT	Compote pomme / coing	Fromage blanc	Gâteau Ananas et Basilic	Carottes aux épices Flan nappé

PRODUIT DE SAISON
* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

PRODUIT BIO

FABRICATION MAISON



Au menu, cette semaine

Du 16 au 22 octobre 2017 - SEMAINE 42

LA TRINITÉ SUR MER

DÉJEUNER

	LUNDI	MARDI	JEUDI	 VENDREDI
ENTRÉE	Riz au surimi (Riz, tomate, poivrons, surimi, maïs, sauce salade)	Crêpe au fromage	Chou fleur mimosa (Chou fleur brisure, œuf dur, ciboulette, sauce salade)	Terrine de campagne
PLAT	Rôti de porc au cidre et aux pommes	Paupiette de veau milanaise	Médaille de poulet Label sauce normande	Poisson meunière
	Petits pois	Semoule	Riz pilaf	Purée de pomme de terre
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Cake au beurre	Cocktail de fruit

PRODUIT DE SAISON
* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

PRODUIT BIO

FABRICATION MAISON

