



RESTAURANT - MARGAUX

Bio Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
fêtons les Ingrid	fêtons les Grégoire	fêtons les Raïssa	fêtons les Bertrand
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE Bio	SALADE DE RIZ	PASTÈQUE	CAROTTES RÂPÉES
NORMANDIN AU VEAU GRILLÉ	FILET DE HOKI PANÉ CITRON	ÉMINCÉ DE PORC AUX OLIVES	BOULETTES VEGGIE SAUCE PROVENÇALE
PÂTES	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS Bio	POÊLÉE DE COURGETTES BIO Bio	SEMOULE BIO Bio
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUIT	FRUIT DE SAISON	TARTE AU CHOCOLAT	LAITAGE

Repas végétarien



Légende :

Produits Bio **Bio**

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT - MARGAUX



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien



lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
fêtons les Alain	fêtons les Inès	fêtons les Apollinaire	fêtons les Aimé
SALADE DE TOMATES BIO 	SALADE VERTE AU MAÏS	MACÉDOINE MAYONNAISE	PASTÈQUE
DHAL DE LENTILLES	RÔTI DE BOEUF AU JUS	COURGETTES BIO À L'ITALIENNE 	PÂTES
RIZ	HARICOTS BEURRE	(GRATIN DE COURGETTE, BOEUF ET TOMATE)	OCÉANE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO 	PÂTISSERIE	FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO 

Légende :

Produits Bio 

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.









RESTAURANT - MARGAUX



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
fêtons les Edith	fêtons les Renaud	fêtons les Emilie	fêtons les Davy
MELON	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO) 	CONCOMBRE BIO BULGARE (SAUCE AU YAOURT) 	TOMATE BIO VINAIGRETTE 
ÉCHINE DE PORC BASQUAISE	QUICHE AU FROMAGE	PÂTES	NUGGETS DE POISSON
BOULGOUR	SALADE VERTE	SAUCE BOLOGNAISE	COURGETTES BIO SAUTÉES 
FROMAGE	PETIT SUISSE SUCRÉ	FROMAGE RÂPÉ	FROMAGE
YAOURT BIO 	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	BANANE

Légende :

Produits Bio 

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT - MARGAUX



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
fêtons les Constant	fêtons les Thècle	fêtons les Côme et Damien	fêtons les Vinc. de Paul
RADIS ROSES À LA CROQUE	SALADE VERTE AU MAÏS ET CROÛTONS	TOMATE BIO AU BASILIC 	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
POULET RÔTI	LASAGNES VEGGIE	SAUTÉ DE BOEUF	FILET DE POISSON AU BASILIC
FRITES	FROMAGE	CAROTTES BRAISÉES	POMMES VAPEUR
FROMAGE BIO 	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO 
GLACE	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUITS AU SIROP	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.









RESTAURANT - MARGAUX

Bto Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien

lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
fêtons les Jérôme	fêtons les Thé. de l'E. Jésus	fêtons les Gérard	fêtons les Fr. d'Assise
SALADE DE PÂTES	PASTÈQUE	SALADE MEXICAINE	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE 
CORDON BLEU DE VOLAILLE	BRANDADE DE POISSON	CLAFOUTIS COURGETTE POIVRON BREBIS	SAUTÉ DE VOLAILLE BASQUAISE
PETITS POIS AU JUS	SALADE VERTE	SALADE VERTE	RIZ
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO 	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE DE FRUITS BIO 	GLACE	SALADE DE FRUITS

Légende :

Produits Bio 

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





RESTAURANT - MARGAUX

Bto Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
fêtons les Serge	fêtons les Pélagie	fêtons les Ghislain	fêtons les Firmin
CAROTTES VINAIGRETTE	CRÊPE AU FROMAGE	TOMATE BIO VINAIGRETTE Bto	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO) Bto
TORTILLA AUX POMMES DE TERRE	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA	FISH	POULET RÔTI
SALADE VERTE	BROCOLIS	AND CHIPS	COURGETTES BRAISÉES
FROMAGE BLANC BIO SUCRÉ Bto	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
BISCUIT	FRUIT DE SAISON BIO Bto	FRUIT DE SAISON	GLACE

Légende :

Produits Bio **Bto**

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





RESTAURANT - MARGAUX

Bio Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
fêtons les Juste	fêtons les Thérèse d'Avila	fêtons les Baudoin	fêtons les Luc
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	SALADE DE PÂTES	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE 
SAUTÉ DE PORC	CHILI SIN CARNE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	LASAGNES BOLOGNAISE
PURÉE DE LÉGUMES	RIZ	ÉPINARDS BÉCHAMEL	SALADE VERTE BIO 
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON BIO 	GÂTEAU DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.