

Menus du 02 septembre au 18 octobre 2024

RESTAURANT - MARGAUX



Légende :
Produits Bio



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

Repas végétarien

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	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	POËLÉE DE COURGETTES BIO	SEMOULE BIO
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
COMPOTE DE FRUIT	FRUIT DE SAISON	TARTE AU CHOCOLAT	LAITAGE

Repas végétarien

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
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

Repas végétarien

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
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

Repas végétarien

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
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		CAROTTES BRAISÉES	POMMES VAPEUR
FROMAGE BIO	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO
GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	FRUITS AU SIROP	FRUIT DE SAISON

Repas végétarien

lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
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

Repas végétarien

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

Repas végétarien

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.