



## SUPPLEMENT EN PLUS DU MENU SI VOUS LE DESIREZ : steak / omelette nature / jambon blanc

Le N° désigne les fiches recettes que vous pouvez retrouver sur le site du cesfo ou dans nos classeurs sur le meuble à l'entrée de chaque restaurant pour identifier les allergènes.

### SEMAINE DU 18 AOÛT AU 22 AOÛT

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
E n t r é e s	pamplemousse - 426	tomate à la russe - 66	Carottes crues marinées à l'orange-517	radis beurre - 69	salade niçoise - 222
	maïs tomates - 25	céleris remoulade - 11	surimi sauce cocktail - 195	rilette saumon avocat - 270	champignons à la grecque - 109
	œufs thon 355	blés lardons champignons pommes - 457	chou fleur mimosa - 134	haricot beurre échalote - 159	terrines de poisson aux légumes - 384
	betteraves en salade - 102	radis noir vinaigrette - 88	salade d'haricots blancs - 441	Salade de lentilles corail pomelos parmesan-523	salade pastèque féta - 70
	gaspacho concombre lait de coco - 466	melon - 44	soupe glacée pastèques-melons - 177	salade waldorf - 28	gaspacho de chou-fleur - 74
P l a t s	Escalope de volaille panée - 181	Steak haché - 421	côte de porc citronnelle - 476	boulette agneau sce orly - 21	Filet de colin sauce crème - 374
	tortellini carné - 214	Filet de poisson chorizo - 294	Sauté de veau crétoise - 408	Beignets de calamar gribiche - 13	Jambon cuit à l'os - 306
	<b>Aiguillette végétale - 568</b>	<b>Lasagne ricotta épinards - 328</b>	<b>Crozets façon risotto - 535</b>	<b>Merguez végétarienne - 569</b>	<b>Pané mozzarella - 593</b>
L é g u m e s	riz pilaf - 48	coquillettes - 9	boulgour - 60	semoule - 51	kasha - 111
	poêlée mexicaine - 87	carottes - 3	haricots verts - 25	légumes couscous - 65	duo de cougette - 10
	frites - 63		frites - 63		frites - 63
	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit
D é s s e r t s	pasteis de nata - 166	Moelleux chocolat - 137	génoise citron framboise - 202	gaufre de liège - 56	tarte normande - 102
	mousse framboise - 71	fraîcheur ardechoise - 170	Compote de pomme maison - 131	carpaccio d'ananas - 179	coupe cappuccino - 201

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

**Vous avez une offre de plats végétariens tous les jours de la semaine**

fait maison

bleu blanc cœur

menu équilibre

AB



## SUPPLEMENT EN PLUS DU MENU SI VOUS LE DESIREZ : steak / omelette nature / jambon blanc

Le N° désigne les fiches recettes que vous pouvez retrouver sur le site du cesfo ou dans nos classeurs sur le meuble à l'entrée de chaque restaurant pour identifier les allergènes.

### SEMAINE DU 25 AOÛT AU 29 AOÛT

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
E n t r é e s	melon à l'italienne - 45	chou blanc tokyo - 449	assiette de crudités - 67	courgette râpé gingembre citron vert -447	avocat vinaigrette - 68
	taboulé - 238	wrap à la volaille - 413	rollmops à la crème - 377	salade de quinoa nectarine - 586	wurstsalad - 626
	salade champignon lait de coco coriandre cacahuete -411	salade de pâtes à l'italienne - 394	Salade de gnocchis framboises - 521	cake chorizo poivrons oignons - 461	cervelle de canut - 420
	carottes au citron - 4	artichaut vinaigrette - 101	poivron au four - 83	pois gourmand olives aux pignons -474	salade de tomates anciennes - 61
	soupe froide de betteraves - 395	concombres au fromage blanc - 77	soupe froide de carotte à l'orange - 412	îles flottante crème de poivrons - 567	gaspacho melon basilic -467
P l a t s	Emincé de dinde asiatique - 197	Pavé de colin à la bordelaise - 489	Bœuf bourgeoise - 471	Poulet fermier - 351	Rôti de veau au jus - 332
	Paupiette de veau forestière - 189	Jambonneau - 312	Saumon au curry et au lait de coco - 399	Merguez - 162	Filet de daurade au lait de coco - 275
	<b>Ravioles aux fromages - 5</b>	<b>Chili végétarien - 378</b>	<b>Quiche courgette chèvre - 238</b>	<b>Gratin de pâtes champignons - 566</b>	<b>Patate douce rôtie yaourt et miel - 277</b>
L é g u m e s	blés aux herbes folles - 1	riz créole - 46	pommes fondantes - 56	spaghettis - 53	Purée de patate douce - 84
	poêlée 4 légumes - 79	épinards - 16	chou romanesco - 88	haricots verts - 25	poêlée cordiale ligne - 75
	frites - 63		pommes de terre wedges - 33		frites - 63
	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit
D e s s e r t s	entremet flan pistache - 40	paris brest - 74	panna cotta fruits rouges - 200	coupe asiatique - 206	cheesecake - 168
	tarte à l'abricot - 86	pêches melba 75	tarte tutti fruitti - 189	gâteau au yaourt aux pommes - 143	banane crème anglaise - 193

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Vous avez une offre de plats végétariens tous les jours de la semaine

fait maison

bleu blanc cœur

menu équilibre

AB



## SUPPLEMENT EN PLUS DU MENU SI VOUS LE DESIREZ : steak / omelette nature / jambon blanc

Le N° désigne les fiches recettes que vous pouvez retrouver dans nos classeurs sur le meuble à l'entrée de chaque restaurant pour identifier les allergènes.

### SEMAINE DU 1 SEPTEMBRE AU 5 SEPTEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
E n t r é e s	fond d'artichaut tomate - 118	melon - 44	Pastèque chèvre graines de courges - 515	salade bombay - 627	radis beurre - 69
	céleris abricots raisins - 422	champignons mousseux lard - 450	lentilles vinaigrette - 227	pâtes à l'italienne - 258	salade crevette ananas curry - 424
	rosette - 338	jambalaya salade de riz - 468	macedoine thon - 206	mousse betterave chantilly - 414	haricots blanc géliers carottes - 427
	salade de maïs - 156	camembert frit - 432	ceviche crevette avocat tomate - 451	filet de hareng - 364	bavarois chou-fleur - 456
	gaspacho de concombres - 171	chou blanc tokyo - 449	gaspacho de légumes - 168	Tronçon de concombre ricotta herbes fraîches - 503	soupe glacé pastèques-melons - 177
P l a t s	Saucisse de Strasbourg - 346	Filet de maquereaux à l'escabèche - 508	Quiche aux deux saumons - 364	Escalope de veau à la crème - 176	Cuisse de poulet Tandoori - 358
	Sauté de dinde Marengo - 404	Emincé de bœuf au gingembre - 206	Brochette de poulet Yakitori - 41	Filet mignon de porc - 276	Calamar à la Setoise - 373
	Omelette forestière - 468	Fajitas aux haricots rouge - 345	Galette nudj sauce aigre douce - 597	Tartine féta tomate houmous - 565	Tortillas aux poivrons - 73
L é g u m e s	semoule - 51	lentilles - 66	pâtes fusilli bio - 67	écrasé pommes de terre - 85	riz madras - 47
	batonnière de légumes - 97	brocolis - 2	poêlée tram - 98	tian de légumes - 100	haricots plats - 25
	frites - 63		frites - 63		pommes rissolées - 38
	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit
D e s s e r t s	grillé aux pommes - 58	lingot cacao - 249	fraîcheur fruits rouges - 48	tiramisu - 112	fondant chocolat crème anglaise - 244
	mousse nougat - 73	smoothie miel banane - 228	tarte mirabelle - 149	churros chocolat - 160	salade d'agrumes - 197

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

**Vous avez une offre de plats végétariens tous les jours de la semaine**

 fait maison

 bleu blanc cœur

 menu équilibre

 AB



**SUPPLEMENT EN PLUS DU MENU SI VOUS LE DESIREZ : steak / omelette nature / jambon blanc**

Le N° désigne les fiches recettes que vous pouvez retrouver dans nos classeurs sur le meuble à l'entrée de chaque restaurant pour identifier les allergènes

**SEMAINE DU 8 SEPTEMBRE AU 12 SEPTEMBRE**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>E n t r é e s</b>	carottes cascot - 3	concombres vinaigrette - 35	champignons en salade - 117	pommes de terre œufs - 229	céleris remoulade - 11
	crème houmous date - 445	salade de blé bressane - 255	maquereaux vin blanc - 368	endives aux noix - 41	salade frisée aux gesiers - 80
	œufs mayonnaise - 346	paté de tête - 331	Salade de haricots verts, noix de coco - 522	fenouils à la grecque - 183	Chou-fleur rôti yaourt végétal au curry - 625
	Betteraves fromage de brebis - 452	Poireaux brûlée vinaigrette aux agrumes - 119	pâtes aux fruits de mer - 73	rosette de Lyon - 338	riz à la paysanne - 263
	gaspacho de courgette - 100	salade pamplemousse crevettes - 272	salade à l'avocat - 54	gaspacho andalou - 72	rillettes de sardines - 435
<b>P l a t s</b>	Escalope de dinde façon chasseur - 576	Cabillaud au sésame coulis de poivron - 505	Filet de limande meunière sauce tartare - 620	Osso bucco de veau - 627	Moules à la crème - 229
	Jambon au porto - 306	Brick d'effiloché de canard - 525	Steak haché au poivre vert - 462	Rognons sauce Madère - 380	Saucisse de Toulouse - 395
	<b>Risotto champignons - 470</b>	<b>Boulette façon thaï - 570</b>	<b>Croque chèvre - 514</b>	<b>Dahl de lentilles corail aux graines de courges - 547</b>	<b>Pâté de haricots blancs - 350</b>
<b>L é g u m e s</b>	poêlée cordiale ligne - 75	semoule - 51	riz basmati - 43	haricots verts - 25	spaghettis - 53
	lentilles bretonne - 26	aubergines grillées - 99	Chou fleurs - 2	purée de céleris - 57	carottes - 3
	frites - 63		pommes de terre wedges - 33		frites - 63
	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit
<b>D e s s e r t s</b>	mousse mangue - 72	tarte aux pommes - 94	tartelette framboise individuel - 181	nid abeille amande - 153	pavé caramélo - 161
	religieuse chocolat - 82	entremet vanille - 42	fraicheur ardechoise - 170	pêche chantilly-sauce melba - 75	poire rôtie à la menthe - 190

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

**Vous avez une offre de plats végétariens tous les jours de la semaine**

fait maison

bleu blanc cœur

menu équilibre

AB



## SUPPLEMENT EN PLUS DU MENU SI VOUS LE DESIREZ : steak / omelette nature / jambon blanc

Le N° désigne les fiches recettes que vous pouvez retrouver dans nos classeurs sur le meuble à l'entrée de chaque restaurant pour identifier les allergènes.

### SEMAINE DU 15 SEPTEMBRE AU 19 SEPTEMBRE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
E n t r é e s	carottes rapées - 1	céleris tomates - 19	salade pastèque féta - 70		crudités au beurre de cacahuètes - 624
	pamplemousse - 426	riz à l'espagnole - 216	andouille en brick pomme au cidre - 593		crevette roses - 363
	maquereaux vin blanc - 368	taboulé libanais aux lentilles - 590	macedoine thon - 206	Menu à thème	tartinade de lentilles corail - 490
	salade de maïs - 156	salade mangues avocats - 516	concombres à la crème - 36		salade haricots verts - 198
	gaspacho de concombres - 171	salade de chou vert au saumon fumé - 614	gaspacho de légumes - 168		soupe glacé pastèques-melons - 177
P l a t s	Travers de porc au miel - 215	Magret de canard poivre vert - 317	Foie de genisse aux cassis - 316		Rôti de veau à la crètoise - 152
	Bavette de flanchet - 465	Aile de raie aux capres - 6	Tomate farcie - 425	Menu à thème	Filet de lieu noir basquaise - 264
	Ravioles aux fromages - 202	Flan de légumes - 554	Gratin de tortis montagnard au potiron - 542		Chili végétarien - 378
L é g u m e s	blés - 1	pommes persillées - 80	semoule aux raisins - 52		ratatouille niçoise - 40
	poêlée de petits légumes - 95	épinards - 16	aubergines grillées - 99	Menu à thème	riz pilaf - 48
	frites - 63		frites - 63		pommes rissolées - 39
	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit	Salade - Fromage - Yaourt - fruit
D e s s e r t s	muffin fruits rouges - 196	tartelette abricots - 57	tiramisu - 112	Menu à thème	clafoutis breton - 11
	panna cotta mangue - 221	salade d'agrumes - 197	poire rôtie chocolat - 77		entremet vanille - 42

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

**Vous avez une offre de plats végétariens tous les jours de la semaine**

fait maison

bleu blanc cœur

menu équilibré

AB