

MENU

Menus mois d' octobre

Illatz

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 02/10 au 03/10	HORS D'ŒUVRE PLAT CHAUD ET GARNITURE PRODUIT LAITIER DESSERT		Attention 	carottes râpées au cumin Haut de cuisse de poulet thym purée de patates douces et butternut fruit de saison
Semaine du 06/10 AU 10/10	végétarien HORS D'ŒUVRE PLAT CHAUD ET GARNITURE PRODUIT LAITIER DESSERT	Duo de choux aux croûtons dès de fromages œuf mollet à la tomate blé fruit de saison	charcuterie poisson blanc à la bordelaise msc duo de légumes fromage liégeois	REPAS BASQUE salade landaise axoa de veau riz pilaf fromage Gâteau Basque Crispid'Or à l'emmental rôti de bœuf au jus petits pois à la française fruit de saison
Semaine du 13/10 AU 17/10	HORS D'ŒUVRE PLAT CHAUD ET GARNITURE PRODUIT LAITIER DESSERT	charcuterie vol au vent de la mer blé Fromage fruits de saison	végétarien pizza au fromage palet de mozzarella saisis ciboulette crème vanille	salade de champignons à la grecque escalope de volaille tandoori Gratin dauphinois de carottes Fromage fruit de saison salade haricots verts steak haché sauce échalote frites donuts
Semaine du 20/10 AU 24/10	HORS D'ŒUVRE PLAT CHAUD ET GARNITURE PRODUIT LAITIER DESSERT			
Semaine du 27/10 AU 31/10	HORS D'ŒUVRE PLAT CHAUD ET GARNITURE PRODUIT LAITIER DESSERT			



MENU

illats

Semaine du 02/10 au 03/10

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	0				
HORS D'ŒUVRE	0	0	0	0	carottes râpées au cumin
PLAT CHAUD ET GARNITURE	poulet 0	0 0	0 0	SORTIE SCOLAIRE	Haut de cuisse de poulet thym purée de patates douces et butternut
PRODUIT LAITIER	0	0	0	PAS DE REPAS	0
DESSERT	0	0	0	0	fruit de saison
GOÛTER	0	0	0	0	0

 **Produit de saison**
 Tout ou partie de ce plat est composé
 d'ingrédients crus de saison

 **Spécialité Traditionnelle Garantie**

 **Produits locaux**

 **Appellation d'Origine Protégée**

 **Préparation maison**

 **Produits BIO**

 **Appellation d'Origine Contrôlée**

 **Indication géographique protégée**

 **Label Rouge**

 **Plat végétarien**



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans
votre restaurant sont 100% françaises.
(Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

illats

Semaine du 06/10 AU 10/10

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	végétarien	0	0	REPAS BASQUE	0
HORS D'ŒUVRE	Duo de choux aux croûtons dés de fromages	charcuterie	0	salade landaise	Crispid'Or à l'emmental
PLAT CHAUD ET GARNITURE	œuf mollet à la tomate blé	poisson blanc à la bordelaise msc duo de légumes	0 0	axoa de veau riz pilaf	rôti de bœuf au jus petit pois à la française
PRODUIT LAITIER	0	fromage	0	fromage	0
DESSERT	fruit de saison	liégeois	0	Gâteau Basque	fruit de saison
GOÛTER	0	0	0	0	0

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Spécialité Traditionnelle Garantie**

 **Produits locaux**

 **Appellation d'Origine Protégée**

 **Préparation maison**

 **Produits BIO**

 **Appellation d'Origine Contrôlée**

 **Indication géographique protégée**

 **Label Rouge**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**
(Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)

 **Plat végétarien**



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

illats

Semaine du 13/10 AU 17/10

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	0	végétarien	0	#NOM?	0
HORS D'ŒUVRE	charcuterie	pizza au fromage	0	salade de champignons à la grecque	salade haricots verts
PLAT CHAUD ET GARNITURE	vol au vent de la mer blé	palet de mozzarella salsifis ciboulette	0 0	escalope de volaille tandoori Gratin dauphinois de carottes	steak haché sauce échalote frites
PRODUIT LAITIER	Fromage	0	0	Fromage	0
DESSERT	fruits de saison	crème vanille	0	fruits de saison	donuts
GOÛTER	0	0	0	0	0

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Spécialité Traditionnelle Garantie**

 **Produits locaux**

 **Appellation d'Origine Protégée**

 **Préparation maison**

 **Produits BIO**

 **Appellation d'Origine Contrôlée**

 **Indication géographique protégée**

 **Label Rouge**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**
(Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)

 **Plat végétarien**



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

illats

Semaine du 20/10 AU 24/10

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	0	0	0	0	0
HORS D'ŒUVRE	0	0	0	0	0
PLAT CHAUD ET GARNITURE	0	0	0	0	0
PRODUIT LAITIER	0	0	0	0	0
DESSERT	0	0	0	0	0
GOÛTER	0	0	0	0	0

-  **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison
-  **Spécialité Traditionnelle Garantie**
-  **Produits locaux**
-  **Appellation d'Origine Protégée**
-  **Préparation maison**
-  **Produits BIO**
-  **Appellation d'Origine Contrôlée**
-  **Indication géographique protégée**
-  **Label Rouge**

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.
(Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)

 **Plat végétarien**



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

illats

Semaine du 20/10 AU 24/10

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	0	0	0	0	0
HORS D'ŒUVRE	0	0	0	0	0
PLAT CHAUD ET GARNITURE	0	0	0	0	0
	0	0	-	0	0
PRODUIT LAITIER	0	0	0	0	0
DESSERT	0	0	0	0	0
GOÛTER	0	0	0	0	0

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Spécialité Traditionnelle Garantie**

 **Produits locaux**

 **Appellation d'Origine Protégée**

 **Préparation maison**

 **Produits BIO**

 **Appellation d'Origine Contrôlée**

 **Indication géographique protégée**

 **Label Rouge**

   Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.
(Autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements)

 **Plat végétarien**



**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

[illegible]

Conviendrait vous informe que les plats servis au restaurant stablement contiennent des traces de ces allergènes – les menus sont susceptibles de changer selon les approvisionnements. Nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait intervenue lors de la fabrication de ces produits alimentaires chez nos fournisseurs ou lors de leur utilisation en restaurant.