










Pour la Semaine du goût, du 11 au 15 octobre, Vercors Restauration vous propose chaque jour un menu à thème différent :

## Saveur d'Asie, So British, Turquie, Les Antilles et Viva España



	Du 27 septembre au 1 <sup>er</sup> octobre 2021	Du 4 octobre au 8 octobre 2021	Du 11 octobre au 15 octobre 2021	Du 18 octobre au 22 octobre 2021
<b>Lundi</b>	<p>Filet de poisson MSC </p> <p>sauce basilic</p> <p>Riz basmati</p> <p><b>Bûche du Pilat à la coupe</b></p> <p><b>Pomme BIO locale</b></p>	<p>Macédoine de légumes </p> <p>Quenelles à la sauce tomate</p> <p>Haricots beurre persillés à l'huile d'olive</p> <p>Gouda <b>BIO</b></p> <p><b>Prune Locale</b></p>	<p>Nem aux légumes</p> <p><b>Curry de bœuf local au lait de coco</b></p> <p><u>SV</u> : Filet de poisson MSC au lait de coco</p> <p>Poêlée de nouilles asiatique</p> <p>Compote de pommes/ananas</p>	<p>Salade de chou blanc <b>BIO</b> et </p> <p><b>Mais BIO à la vinaigrette du chef</b></p> <p><b>Raviolis de bœuf au poivre de Timut locales</b></p> <p><u>SV</u> : Cappelletti au fromage à la sauce tomate</p> <p>Yaourt nature + sucre</p>
<b>Mardi</b>	<p>Méli-mélo de carottes / Betteraves à <b>la vinaigrette du Chef</b></p> <p>Sauté de poulet aux olives</p> <p><u>SV</u> : Pané de blé tomate mozzarella</p> <p>Choux Fleurs <b>BIO</b> à la béchamel</p> <p>Edam <b>BIO</b></p> <p>Tarte Normande</p>	<p>Cœur de laitue à <b>la vinaigrette du Chef</b></p> <p>Sauté de porc aux oignons</p> <p><u>SV</u> : Escalope de soja / blé panée</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt à la myrtille <b>BIO</b></p>	<p>Salade de batavia à <b>la vinaigrette à l'échalote du Chef</b></p> <p>Fish and chips</p> <p>Petits pois à la menthe</p> <p>Cheddar à la coupe</p> <p>Crumble aux fruits rouges</p>	<p>Salade de pois chiches / tomates à <b>la vinaigrette du chef</b> </p> <p>Poêlée de céréales <b>BIO</b></p> <p>Jeunes carottes persillées à l'huile d'olive</p> <p><b>Saint Nectaire AOP à la coupe</b></p> <p>Prune</p>
<b>Mercredi</b>	<p><b>Salade de torsades BIO locales</b></p> <p>Paupiette de veau au Jus </p> <p><u>SV</u> : Steak fromager</p> <p>Petits pois</p> <p>Mimolette</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Crêpe au fromage </p> <p>Rôti de veau aux oignons</p> <p><u>SV</u> : Filet de poisson MSC au curry</p> <p>Epinards hachés <b>BIO</b></p> <p><b>Cantal AOP à la coupe</b></p> <p>Clafoutis aux fruits du chef</p>	<p>Pain kebab et émincé de volaille kebab</p> <p><u>SV</u> : Pain kebab et falafels à la sauce tomate</p> <p>Frites / mayonnaise</p> <p>Fromage blanc au miel</p> <p>Dattes</p>	<p>Betteraves <b>vinaigrette au vinaigre de framboise du Chef</b> </p> <p>Sauté de poulet à la crème</p> <p><u>SV</u> : Filet de poisson MSC à la crème</p> <p>Riz créole</p> <p>Yaourt à la vanille <b>BIO</b></p>
<b>Jeudi</b>	<p>Rôti de porc aux herbes </p> <p><u>SV</u> : Filet de poisson MSC à l'estragon</p> <p><b>Polente locale à la tomate</b></p> <p>Fromage frais nature sucré</p> <p>Raisin noir</p>	<p>Concombre <b>BIO</b> à <b>la vinaigrette du Chef</b></p> <p>Tomate farcie</p> <p><u>SV</u> : Boulettes végétariennes à la sauce tomate</p> <p>Coquillettes</p> <p><b>Yaourt nature local + sucre</b></p>	<p>Accras de morue </p> <p><b>Rougail à la saucisse locale</b></p> <p><u>SV</u> : Rougail végétarien</p> <p>Riz <b>BIO</b> créole</p> <p>Yaourt à la noix de coco</p>	<p>Taboulé </p> <p>Steak haché au jus</p> <p><u>SV</u> : Aiguillette de blé au curry</p> <p>Gratin de potiron</p> <p><b>Tomme d'Auvergne à la coupe</b></p> <p><b>Pomme BIO locale</b></p>
<b>Vendredi</b>	<p>Salade iceberg à <b>la vinaigrette du Chef</b> </p> <p>Pois chiches aux carottes sauce coco/curcuma</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt aux fruits mixés <b>BIO</b></p>	<p>Salade de lentilles / Maïs à <b>la vinaigrette du Chef</b> </p> <p>Filet de poisson pané MSC / citron</p> <p>Gratin de brocolis <b>BIO</b></p> <p>Camembert</p> <p><b>Poire locale</b></p>	<p>Gaspacho de tomates </p> <p>Tortillas</p> <p>Légumes méridionale à l'huile d'olive</p> <p>Tomme Catalane AOP à la coupe</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade iceberg à <b>la vinaigrette du Chef</b></p> <p>Filet de poisson MSC sauce crustacée</p> <p>Haricots verts persillés à l'huile d'olive</p> <p>Emmental <b>BIO</b></p> <p>Gâteau d'anniversaire du chef</p>

MSC : Pêche Responsable AOP : Appellation d'Origine Protégée SV : Sans Viande

Selon les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés

