

Du 2 au 3 septembre 2021

**MENU DE LA COMMUNE DE  
JASSANS - RIOTTIER**

	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
<b>Jeudi</b> <b>Bienvenue à</b> <b>tous</b> <b>2</b>	Melon charentais •	Steak haché de bœuf charolais, jus au romarin	<i>Pané moelleux au gouda</i>	Frites au four & dosette de ketchup	Brillat-Savarin 	Flan saveur vanille nappé de caramel
<b>Vendredi</b> <b>3</b>	Salade de pâtes • au pistou	Merlu  sauce basquaise (poivron, oignon & thym)		Ratatouille	Fraidou	Fruit 

Du 6 au 10 septembre 2021

**MENU DE LA COMMUNE DE JASSANS  
- RIOTTIER**

**Semaine de sensibilisation au bien-vivre ensemble**

		HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
<b>Lundi</b> <b>VEGETARIEN</b>	6	Céleri sauce cocktail (ketchup & mayonnaise) 	Couscous végétal (légumes & fèves)		Semoule •	Fromage blanc de campagne au lait entier / sucre & cookie tout chocolat 	
<b>Mardi</b>	7	Salade de pommes de terre •, vinaigrette moutarde à l'ancienne	Rôti de dinde, jus aux oignons	<i>Clafoutis courgettes •, pommes de terre • &amp; mozzarella (plat complet)</i>	Duo de courgettes jaunes & vertes à la ciboulette	Brie	Fruit 
<b>Jeudi</b>	9	Œuf dur • & dosette de mayonnaise	Goulash de bœuf (tomate & paprika) 	<i>Galette de haricots rouges •</i>	Carottes • aux agrumes	Petit Cotentin	Purée de pommes 
<b>Vendredi</b>	10	Cubes de concombres tsaziki (fromage blanc, ail, aneth & vinaigre)	Tomate farcie de volaille & coulis de tomates	<i>Dés de poisson sauce tomate</i>	Riz •	Bleu	Fruit

Du 13 au 17 septembre 2021

**MENU DE LA COMMUNE DE JASSANS -  
RIOTTIER**

**sOgeres**  
"LA PASSION DANS  
TOUTES NOS RECETTES"

		HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	13	Taboulé à la menthe (semoule ●)	Colin d'Alaska pané frais & citron		Epinards hachés ● sauce béchamel	Edam	Dessert lacté saveur vanille
Mardi VEGETARIEN	14	Courgettes ● râpées <i>Amuse bouche Edamame, vinaigrette moutardée</i>	Tortellonis aux quatre fromages à l'italienne			Petit fromage frais aux fruits	Fruit 
Jeudi	16	Salade verte, vinaigrette huile d'olive citron 	Jambon blanc supérieur*	Merlu  sauce crème	Pommes Wedges	Vache qui rit	Liégeois au chocolat
Vendredi	17	Salade de riz ●	Paupiette de veau sauce des Hortillons (oseille, poireau, céleri)	Parmentier de carottes ● au haché végétal (plat complet)	Purée Crécy ● (carotte)	Yaourt nature fermier & sucre 	Fruit

\* Plat à base de porc -  Agriculture Biologique -  Appellation d'Origine Protégée -  Indication Géographique Protégée -  Pêche durable -  Plat végétarien -  Plat du Chef

Du 20 au 24 septembre 2021

**MENU DE LA COMMUNE DE  
JASSANS - RIOTTIER**

		HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi <i>Les pas pareilles</i>		Salade de lentilles, vinaigre de framboise & fro  le brebis	Bœuf  mironton (navet, cornichons, céleri) 	Beignets de poisson & citron	Haricots verts • à l'échalote	Petit Blanc de campagne & sucre 	Fruit 
Mardi 21		Duo carotte & céleri au citron & basilic 	Haché de veau, jus tomatade	Quenelles nature • sauce tomate	Riz • à l'espagnole (épices, poivron & p.pois)	Montcadi croûte noire	Crème dessert onctueuse saveur vanille
Jeudi 23		Cubes de concombres, crème de balsamique	Dés de poisson  sauce marinière (champignons & moules)		Semoule •	Tomme blanche	Fruit
Vendredi <b>VEGETARIEN</b>		24 Salade de tomates •, vinaigrette Xérès	Fingers soja & blé aux trois graines		Courgettes • gratinées	Petit fromage frais nature sucré	Gâteau du Chef aux mirabelles 

Du 27 sept au 1 octobre 2021

**MENU DE LA COMMUNE DE  
JASSANS - RIOTTIER**

	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 27	Cour'slaw (carotte • & courgette •)	Bolognaise au bœuf charolais	Bolognaise végétale	Pennes •	Saint-Nectaire 	Fruit 
Mardi 28	Mousse de foie* & cornichons Salade de boulgour •	Filet de colin d'Alaska sauce citron & aneth 		Haricots plats d'Espagne à l'ail	Yaourt au lait entier parfum abricot 	Eclair parfum vanille
Jeudi VEGETARIEN 30	Salade de riz • niçoise (maïs, tomate & olive)	Omelette nature du Chef (œufs plein air) 		Ratatouille	Camembert	Dessert lacté saveur chocolat
Vendredi 1	Betteraves cuites 	Sauté de porc* sauce charcutière (cornichon, oignon & moutarde)	Merlu sauce crème 	Cocos à la tomate	Fromage blanc nature & sucre	Fruit

\* Plat à base de porc - Agriculture Biologique - Appellation d'Origine Protégée - Indication Géographique Protégée - Pêche durable - Plat végétarien - Plat du Chef