



# MENUS DE LA BASTIDE DES JOURDANS



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



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

## Repas Végétarien



lundi 04 septembre fêtons les Rosalie	mardi 05 septembre fêtons les Raïssa	jeudi 07 septembre fêtons les Reine	vendredi 08 septembre fêtons les Nativité
<b>BETTERAVE BIO VINAIGRETTE</b>	<b>TOMATE BIO VINAIGRETTE</b>	CONCOMBRES VINAIGRETTE	<b>SALADE DE RIZ BIO ET POIVRONS</b>
CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	OMELETTE NATURE	MACARONIS AU JAMBON	<b>FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON</b>
POMMES TERRE RÔTIES AU THYM	COURGETTES BRAISEES MAISON	<b>(MACARONIS BIO)</b>	<b>HARICOTS VERTS BIO PERSILLES</b>
BRIE	***	***	MIMOLETTE
YAOURT AROMATISE	GLACE	<b>ROCHER COCO DU CHEF</b>	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Cuisiné Maison

Dessert Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



# MENUS DE LA BASTIDE DES JOURDANS



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



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

## Repas Végétarien



lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
fêtons les Adelphe	fêtons les Apollinaire	fêtons les Croix Glorieuse	fêtons les Roland
SALADE VERTE AU MAIS	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	SALADE GRECQUE	<b>TABOULE BIO MAISON</b> 
SAUTE DE POULET AUX LEGUMES	ROTI DE PORC AU JUS MAISON	SAUCE TOMATE AUX LENTILLES	<b>COLOMBO DE POISSON MSC</b> 
<b>SEMOULE BIO</b> 	HARICOTS VERTS PERSILLES	<b>TORTIS BIO</b> 	POELEE DE COURGETTES ET D'AUBERGINE MAISON 
***	GOUDA	ST PAULIN	***
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>CAKE AUX POMMES CAMELISEES DU CHEF</b> 	CREME DESSERT PRALINE 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



# MENUS DE LA BASTIDE DES JOURDANS












Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



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

## REPAS VEGETARIEN

lundi 18 septembre fêtons les Nadège	mardi 19 septembre fêtons les Emilie	jeudi 21 septembre fêtons les Matthieu	vendredi 22 septembre fêtons les Maurice
<b>CAROTTES BIO RAPÉES</b> 	SAUCISSON A L'AIL	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
PAELLA AUX LEGUMES MAISON 	PILON DE POULET ROTI MARINE	ROTI DE BOEUF	CARBONARA DE SAUMON MAISON 
<b>RIZ BIO DE LA PAELLA</b> 	RATATOUILLE MAISON 	BROCOLIS GRATINES MAISON 	<b>COQUILLETES BIO</b> 
MIMOLETTE	***	BRIE	***
CREME VANILLE	<b>SALADE DE FRUITS DU CHEF</b> 	<b>GATEAU DE NÉNÉ</b> 	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



# MENUS DE LA BASTIDE DES JOURDANS



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).









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

## Repas Végétarien



## REPAS A THEME : LE MONDE TOURNE OVALE



lundi 25 septembre fêtons les Hermann	mardi 26 septembre fêtons les Côme et Damien	jeudi 28 septembre fêtons les Venceslas	vendredi 29 septembre fêtons les Michel
<b>BETTERAVE BIO VINAIGRETTE</b>   FILET DE MERLU SAUCE ESTRAGON MAISON   PUREE DE POTIMARRON MAISON   ***  FRUIT DE SAISON	BATAVIA  CHILI DE LEGUMES D'ETE  <b>RIZ IGP</b>   TOMME BLANCHE  COMPOTE DE POMME BANANE	SALADE DE TOMATE AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE  JAMBON BRAISE  POMMES NOISETTES   ***  FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE A LA MENTHE  BOULETTES A L'AGNEAU SAUCE BARBECUE  CAROTTES BRAISEES  MIMOLETTE  <b>GATEAU FACON LAMINGTON DU CHEF</b> 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



# MENUS DE LA BASTIDE DES JOURDANS






Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



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

## REPAS VEGETARIEN



lundi 02 octobre fêtons les Léger	mardi 03 octobre fêtons les Gérard	jeudi 05 octobre fêtons les Fleur	vendredi 06 octobre fêtons les Bruno
TOMATES VINAIGRETTE	CHAMPIGNON À LA CREME	CAROTTES RAPEES	SALADE MEXICAINE
HACHIS PARMENTIER MAISON 	EMINCE DE PORC SAUCE MOUTARDE MAISON 	FRIAND AU FROMAGE	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE 
***	RIZ PILAF	HARICOTS PLATS PERSILLES	POELEE DE LEGUMES MAISON 
CHANTENEIGE	***	***	FROMAGE DE CHEVRE
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT	CLAFOUTIS POIRES DU CHEF 	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



# MENUS DE LA BASTIDE DES JOURDANS



## RENCONTRES DU GOUT 2023 - DÉLICIEUSEMENT BAS CARBONE



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



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

### REPAS VEGETARIEN



lundi 09 octobre fêtons les Denis	mardi 10 octobre fêtons les Ghislain	jeudi 12 octobre fêtons les Wilfried	vendredi 13 octobre fêtons les Géraud
SALADE DE PERLES AU THON	RADIS ROSE ET BEURRE	HOUMOUS MAISON ET SON TOAST MAISON	TOAST AU CHEVRE ET SALADE
QUENELLE NATURE GRATINEE	STEAK DE VEAU	<b>CHAKCHOUKA AUX POIS CHICHES</b> (RDG 23 - délicieusement bas carbone)	<b>MOUSSAKA DE DINDE AUX LEGUMES</b> (RDG 23 - délicieusement bas carbone)
POEELE DE COURGETTES MAISON	POTATOES	***	<b>RIZ DE CAMRGUE IGP</b>
BRIE	***	TOMME NOIRE	***
COCKTAIL DE FRUITS	POT DE GLACE	<b>? GATEAU MYSTERE ?</b> (RDG 23 - délicieusement bas carbone)	<b>SALADE DE FRUITS DU CHEF</b>

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Cuisiné Maison

Dessert Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.






# MENUS DE LA BASTIDE DES JOURDANS

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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

## REPAS VEGETARIEN

lundi 16 octobre fêtons les Edwige	mardi 17 octobre fêtons les Baudoin	jeudi 19 octobre fêtons les René	vendredi 20 octobre fêtons les Adeline
MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	SALADE DE POIS CHICHES	<b>SALADE DE RIZ IGP MAIS CIBOULETTE</b> 
COUSCOUS VEGETARIEN AUX LEGUEMS ET FRUITS SECS	BOLOGNAISE MAISON 	SAUTE DE POULET TIKA MASSALA MAISON	CALAMARS À LA ROMAINE 
<b>BOULGOUR BIO</b> 	<b>PÂTES BIO</b> 	GRATIN DE BROCOLIS MAISON 	<b>HARICOTS VERTS BIO AU FOUR</b> 
BÛCHE MI-CHEVRE	***	***	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL	LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.