

Menus du mois

*Le chef vous souhaite un
bon appétit !*

7-sept. Lundi	8-sept. Mardi VEGETARIEN	9-sept. Mercredi	10-sept. Jeudi BIO	11-sept. Vendredi
Salade de tomates ciboulette	Concombre		Pastèque ☼	
Sauté de bœuf à la provençale	Crousti fromage		Cordon bleu ☼	 <i>Meunière de poisson</i> ☼
Pommes rôties	Courgettes et riz à la tomate ☼		Pâtes ☼ à la tomate	Poêlée campagnarde
	 Petit suisse aromatisé ☼		 Fromage ☼	 Yaourt nature ☼
Eclair au chocolat				Fruit frais ☼
21-sept. Lundi	22-sept. Mardi	23-sept. Mercredi	24-sept. Jeudi VEGETARIEN	25-sept. Vendredi
Tomate mozzarella				Concombre
Cordon bleu de volaille	Aiguillettes de poulet sauce oignon caramel		Pané de blé épinards et graines	 <i>Poisson sauce aneth</i> ☼
Purée de légumes verts	Riz		Ratatouille ☼	Quinoa
 Petit suisse aromatisé ☼	 Fromage ☼		 Fromage ☼	 Yaourt nature ☼
	Fruit frais ☼		Moelleux au chocolat ☼	

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable 

Fait maison 

14-sept. Lundi	15-sept. Mardi VEGETARIEN BIO	16-sept. Mercredi	17-sept. Jeudi	18-sept. Vendredi Espagne
Salade Marco polo				Chorizo*
Paupiette de veau sauce provençale	Omelette ☼		 <i>Lasagne au saumon</i> ☼	Paëlla
Haricots verts	Petits pois au jus ☼			
 Fromage blanc nature ☼	 Fromage ☼		 Fromage ☼	
	Compote ☼		Fruit frais ☼	Flan
28-sept. Lundi VEGETARIEN	29-sept. Mardi BIO	30-sept. Mercredi	1-oct. Jeudi	2-oct. Vendredi
Melon			<i>Salade de perles marines</i> ☼	Salade iceberg
Chili sin carne	Boulettes de bœuf ☼ sauce BBQ		Chou fleur sauce mornay à la volaille	 <i>Poisson pané</i> ☼
Riz	Semoule ☼			Pâtes à la napolitaine
 Fromage ☼	 Fromage ☼			 Yaourt nature ☼
	Fruit frais ☼		Crème dessert vanille	

Origine France

LOCAL 

* = plat contenant du porc