

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 ☼	Salade de riz aux petits légumes
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
 Fromage ☼	 Petit suisse aromatisé ☼		 Fromage ☼	 Yaourt nature ☼
Eclair au chocolat	Fruit frais ☼		Compote ☼	Fruit frais ☼
21-sept. Lundi	22-sept. Mardi	23-sept. Mercredi	24-sept. Jeudi VEGETARIEN	25-sept. Vendredi
Tomate mozzarella	Salade verte et croutons		Taboulé ☼	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 ☼
Salade de fruits frais ☼	Fruit frais ☼		Moelleux au chocolat ☼	Fruit frais ☼

14-sept. Lundi	15-sept. Mardi VEGETARIEN BIO	16-sept. Mercredi	17-sept. Jeudi	18-sept. Vendredi
Salade de pois chiches tartare de tomates	Duo de crudités ☼		Salade verte, dès de fromage	Chorizo
Quiche Lorraine*	Moussaka		<i>Lasagne au saumon</i> 🐟	Jambon froid
Salade verte				Salade de riz
 Fromage ☼	 Yaourt mixé ☼		 Fromage ☼	 Fromage emballé
Fruit frais ☼	Crème dessert pistache		Marbré	Flan
28-sept. Lundi VEGETARIEN	29-sept. Mardi BIO	30-sept. Mercredi	1-oct. Jeudi	2-oct. Vendredi
Coleslaw	Salade verte aux noix		Céleri rémoulade	Salade iceberg
Sauté de veau à la moutarde	Boulettes de bœuf ☼ sauce BBQ		Tortilla	<i>Poisson pané</i> 🐟
Tagliatelles	Semoule ☼		Blettes persillées	Pâtes à la napolitaine
 Fromage blanc nature ☼	 Fromage ☼		 Yaourt mixé ☼	 Yaourt nature ☼
Pomme au four	Ile flottante		Fruit frais ☼	Fruits au sirop

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable 

Fait maison 

LOCAL 

* = plat contenant du porc