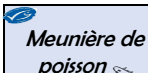
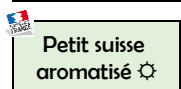
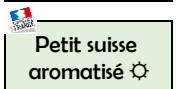


Menus du mois

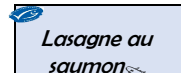
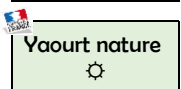
Le chef vous souhaite un bon appétit !

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 ☼	 Meunière de poisson ☼
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		NUGGET'S DE BLE	POISSON A LA NORMANDE
Purée de légumes verts	Riz		Ratatouille ☼	Quinoa
 Petit suisse aromatisé ☼	 Fromage ☼		 Fromage ☼	 Yaourt nature ☼
	Fruit frais ☼		Moelleux au chocolat ☼	
			Bio ☼	Végétarien

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 ☼		 Lasagne au saumon ☼	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			Salade de perles marines	Salade iceberg
Chili sin carne	Boulettes de bœuf ☼ sauce BBQ		Chou fleur sauce mornay à la volaille	Poisson pané
Riz	Semoule ☼			Pâtes à la napolitaine
 Fromage ☼	 Fromage ☼			 Yaourt nature ☼
	Fruit frais ☼		Crème dessert vanille	
Origine France				

LOCAL

Meat & Fish

* = plat contenant du porc