

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	Concombre			
Boulettes 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
	Yaourt aromatisé		Fromage ⚡	Yaourt nature ⚡
Eclair au chocolat			Pastèque	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		Friand fromage	<i>Poisson sauce aneth</i> ⚡
Purée de légumes verts	Riz		Riz Ratatouille	Quinoa
Yaourt 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>Poisson pané</i> ⚡	Paëlla
Haricots verts	Petits pois au jus ⚡		Beignet chou fleur	
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
			<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 ⚡
Melon	Fruit frais ⚡		Crème dessert vanille	

LOCAL

* = plat contenant du porc