

MENUS DU 30 AOÛT AU 26 SEPTEMBRE 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEPTEMBRE	Du 30.08 AU 05.09 CHOU FLEUR BIO A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE AIGUILLETES DE POULET SAUCE TAJINE SV : Boulettes végétariennes RIZ IGP DE CAMARGUE FROMAGE BLANC EN VRAC PRUNE*	MELON* NORMANDIN DE VEAU A LA SAUCE TOMATE SV : Filet de poisson BROCOLIS BIO MORBIER GAUFRE DE LIEGE	REPAS VEGETARIEN SALADE DE PERLES A LA VINAIGRETTE OMELETTE RATATOUILLE* GOUDA BANANE BIO	TOMATES* A LA VINAIGRETTE BALSAMIQUE PÂTES BIO À LA CARBONARA SP : Pâtes au thon SV : Nugets de blé CAMEMBERT BIO FLAN NAPPE INDIV	SALADE DE POMMES DE TERRE POISSON BLANC MEUNIÈRE / CITRON COURGETTES* À LA TOMATE* YAOURT NATURE BIO INDIV ABRICOT*
	DU 06 AU 12.09 BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE DE CIDRE SAUTE DE PORC A LA SAUCE AUX OLIVES SP : Sauté de dinde SV : Accras de morue PUREE DE CAROTTES* ET POMMES DE TERRE COULOMMIERS YAOURT LOCAL	REPAS VEGETARIEN SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE D'AIL BOLOGNAISE VEGETARIENNE COQUILLETES BIO SAINT PAULIN MELON*	CONCOMBRE* AU FROMAGE BLANC PAUPIETTE DE VEAU FACON MARENGO SV : Pané fromager POTATOES EDAM BIO FROMAGE BLANC AU COULIS	FRIAND AU FROMAGE EMINCE DE DINDE A LA CREME SV : Filet de colin HARICOTS BEURRE* COMTE NECTARINE* BIO	BALADE EN BORD DE MER RILLETES DE THON MARMITE DE LA MER RIZ BIO CREME ANGLAISE CEUFS A LA NEIGE
	DU 13 AU 19.09 CAROTTES* RAPEES AUX AGRUMES SAUTE DE BŒUF A LA SAUCE PAPRIKA SV : Tarte au fromage CŒUR DE BLE BIO CARRE LIGUEIL PECHE AU SIROP	TABOULE (SEMOULE BIO) PAVE DE POISSON A L'HUILE D'OLIVE / CITRON CHOU FLEUR* A LA BECHAMEL PETIT SUISSE SUCRE INDIV PRUNE*	TOMATE*-FETA A L'HUILE D'OLIVE SAUCISSE DE TOULOUSE SP : Merguez SV : Quenelle nature LENTILLES BIO MIMOLETTE CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	REPAS VEGETARIEN BROCOLIS* A LA VINAIGRETTE PARMENTIER AUX DEUX HARICOTS* YAOURT NATURE BIO INDIV BANANE BIO	PASTEQUE CORDON DE BLEU DE DINDE SV : Poisson pané POEELE DU SOLEIL (LEGUMES BIO) CANCOILLOTTE ECLAIR AU CHOCOLAT
	DU 20 AU 26.09 CREPE AU FROMAGE BOULETTES D'AGNEAU AU THYM SV : Falafels HARICOTS VERTS* BIO PERSILLES MORBIER LIEGEOIS À LA VANILLE	REPAS VEGETARIEN MELON* CAROTTES* ET POIS CHICHES BIO A L'ORIENTALE SEMOULE BIO CAMEMBERT BIO RAISIN*	SALADE DE RIZ SAUTE DE POULET AU JUS SV : Filet de colin PIPERADE TOMME GRISE POMME* BIO	SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE DE BALSAMIQUE LASAGNES A LA BOLOGNAISE SV : Lasagnes de légumes EMMENTAL BIO FROMAGE BLANC AU COULIS	SALADE DE CONCOMBRE* SAUCE BULGARE FILET DE COLIN A LA SAUCE CITRON COURGETTES* ET POMMES DE TERRE SAUCE AU CURRY CREME ANGLAISE GATEAU AU SPECULOOS (FARINE BIO)

Les produits de saison sont signalés par un astérisque *



Produit labellisé



Produit BIO

Dessert cuisiné par nos chefs



Produit régional



Pêche durable

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