

	Du 4 au 8 Septembre	qualité	Du 11 au 15 Septembre	qualité	Du 18 au 22 Septembre	qualité	Du 25 au 29 Septembre	qualité
LUNDI	<b>Apéritif de la rentrée</b> Pastèque Pâtes Sauce carbonara Et son râpé Glace	   	<b>Repas végétarien</b> Betteraves vinaigrette Tortilla Salade verte Tomme blanche Yaourt au lait entier	    	Taboulé à la menthe Sauté de porc curry-coco Courgettes rôties Brie Liégeois	    	Salade au surimi Rôti de veau à la sauge Haricots-plats Petit-suisse Pâtisserie du chef	   
MARDI	Tomates vinaigrette Poulet rôti Haricots-verts Camembert Clafoutis aux cerises	   	Crème de foie et son toast Sauté de veau aux pommes Carottes Vichy Gouda Fruit frais de saison	    	<b>Repas végétarien</b> Batavia aux croûtons Lentilles à la Mexicaine Boulgour Fripons Fruit frais de saison	    	Tomates au basilic Poisson du jour la provençale Pommes vapeur Coulommiers Fruit frais de saison	   
JEUDI	Concombre à la crème Rôti de bœuf Pommes rissolées Brie Yaourt à la vanille	    	Salade de tomates Blanquette de poisson Riz basmati Yaourt nature sucré Compote de pommes	    	Pastèque Bœuf Goulsch Haricots-beurre Edam Pâtisserie du chef	    	<b>Bienvenue à Paris</b> 	
VENREDI	<b>Repas végétarien</b> Salade mimosa Couscous de légumes Semoule Petit-suisse Fruits frais de saison	    	Pastèque Boule bœuf sauce tomate Coquillettes semie-complètes Coulommiers Glace	    	Concombres à l'aneth Poisson du jour au chorizo Blé pilaf Yaourt aromatisé Fruit frais de saison	    	<b>Repas végétarien</b> Œuf dur mayonnaise Pâtes farfalles sauce au parmesan Salade verte Fromage blanc aux framboises	    

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"  
 Le poisson du jour: poisson frais commandé chaque semaine

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

