

MENUS DU 30 AOÛT AU 26 SEPTEMBRE 2021



		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEPTEMBRE	Du 30.08 AU 05.09	<p>CHOU FLEUR BIO A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE</p> <p>AIGUILLETES DE POULET SAUCE TAJINE</p> <p>RIZ IGP DE CAMARGUE </p> <p>FROMAGE BLANC EN VRAC</p> <p>PRUNE*</p>	<p>MELON*</p> <p>NORMANDIN DE VEAU A LA SAUCE TOMATE</p> <p>BROCOLIS BIO</p> <p><i>Purée de pommes de terre</i></p> <p>MORBIER </p> <p>GAUFRE DE LIEGE</p>	<p>TOMATES* A LA VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>PÂTES BIO À LA CARBONARA</p> <p>SP : Pâtes au thon</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>FLAN NAPPE INDIV</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE</p> <p>POISSON BLANC MEUNIÈRE / CITRON</p> <p>COURGETTES* À LA TOMATE*</p> <p>YAOURT NATURE BIO INDIV</p> <p>ABRICOT*</p>
	DU 06 AU 12.09	<p>BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE DE CIDRE</p> <p>SAUTE DE PORC A LA SAUCE AUX OLIVES</p> <p> SP : Sauté de dinde</p> <p>PUREE DE CAROTTES* ET POMMES DE TERRE</p> <p>COULOMMIERS</p> <p>YAOURT LOCAL</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE D'AIL</p> <p>BOLOGNAISE VEGETARIENNE</p> <p>COQUILLETES BIO</p> <p>SAINTE PAULINE</p> <p>MELON*</p>	<p>FRIAND AU FROMAGE</p> <p>EMINCE DE DINDE A LA CREME</p> <p>HARICOTS BEURRE*</p> <p><i>Boullgur</i></p> <p>COMTE </p> <p>NECTARINE* BIO</p>	<p><u>BALADE EN BORD DE MER</u></p> <p>RILLETES DE THON</p> <p>MARMITE DE LA MER</p> <p>RIZ BIO</p> <p><i>Blettes*</i></p> <p>CREME ANGLAISE</p> <p>ŒUFS A LA NEIGE</p>
	DU 13 AU 19.09	<p>CAROTTES* RAPEES AUX AGRUMES</p> <p>SAUTE DE BŒUF A LA SAUCE PAPRIKA</p> <p>CŒUR DE BLE BIO</p> <p>CARRE LIGUEIL</p> <p>PECHE AU SIROP</p>	<p>TABOULE (SEMOULE BIO)</p> <p>PAVE DE POISSON A L'HUILE D'OLIVE / CITRON</p> <p>CHOU FLEUR* A LA BECHAMEL</p> <p>PETIT SUISSE SUCRE INDIV</p> <p>PRUNE*</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>BROCOLIS* A LA VINAIGRETTE</p> <p>PARMENTIER AUX DEUX HARICOTS*</p> <p>YAOURT NATURE BIO INDIV</p> <p> BANANE BIO</p>	<p>PASTEQUE</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE</p> <p>POEELE DU SOLEIL (LEGUMES BIO)</p> <p><i>Pâtes</i></p> <p>CANCOILLOTTE</p> <p>ECLAIR AU CHOCOLAT</p>
	DU 20 AU 26.09	<p>CREPE AU FROMAGE</p> <p>BOULETTES D'AGNEAU AU THYM</p> <p>HARICOTS VERTS* BIO PERSILLES</p> <p><i>Pommes de terre</i></p> <p>MORBIER </p> <p>LIEGEOIS À LA VANILLE</p>	<p><u>REPAS VEGETARIEN</u></p> <p>MELON*</p> <p>CAROTTES* ET POIS CHICHES BIO A L'ORIENTALE</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>RAISIN*</p>	<p>SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE DE BALSAMIQUE</p> <p>LASAGNES A LA BOLOGNAISE</p> <p>EMMENTAL</p> <p>FROMAGE BLANC AU COULIS</p>	<p>SALADE DE CONCOMBRE* SAUCE BULGARE</p> <p>FILET DE COLIN A LA SAUCE CITRON</p> <p>COURGETTES* ET POMMES DE TERRE SAUCE AU CURRY</p> <p>CREME ANGLAISE</p> <p>GATEAU AU SPECULOOS (FARINE BIO) </p>

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.