

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
Mercredi 04 septembre	melon	sauté de porc sauce au thym *	penne au pesto rouge	camembert bio	fruit de saison
Mercredi 11 septembre	carottes râpées locales vinaigrette à la coriandre !	boulettes d'agneau locales façon tajine !	semoule bio au curcuma !	mimolette !	fruit de saison !
Mercredi 18 septembre	choufleur bio sauce cocktail	steak haché de bœuf et ketchup	pommes noisettes	gouda	fruit de saison
Mercredi 25 septembre	haricots verts vinaigrette à l'échalotte	normandin de veau local à l'indienne (curry et poivrons)	frites au four	mimolette	fruit de saison
Mercredi 02 octobre	potage St-Germain (pois cassés)!	rôti de bœuf au jus!	carottes locales persillées!	suisse nature sucré local!	fruit de saison!
Mercredi 09 octobre	taboulé à la menthe	filet de poulet au jus	choufleur en gratin	mimolette	fruit de saison
Mercredi 16 octobre	potage cultivateur local	nuggets de poulet	petits pois bio au jus	suisse nature sucré local	gâteau aux poires et pépites chocolat maison

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

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

Animation

Produit biologique



Produit local



Semaine du 21 au 25 octobre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	taboulé au raisin	escalope de poulet panée	haricots verts au jus	carré fondu	fruit de saison
MARDI	carottes locales au jus de citron	boulettes de porc locales sauce au curry *	pâtes bio	yaourt nature sucré local	compote d'ananas
MERCREDI	médaille de surimi mayonnaise	cordon bleu de dinde	ratatouille	emmental bio	beignet fourré
JEUDI	crêpe au fromage	chipolatas locales *	poêlée méridionale	brie	fruit de saison
VENDREDI	segments de pamplemousse	cheeseburger	frites au four	yaourt aromatisé	madeleine bio

Semaine du 28 au 01 novembre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	salade de tomates	émincé de volaille sauce à la diable	pâtes bio au beurre	chanteneige	mousse au chocolat
MARDI	friand au fromage	brande de poisson parmentier	salade verte	saint paulin	fruit de saison
MERCREDI	salade de blé du pêcheur	ailerons de poulet rôtis	petits pois bio au jus	buchette de chèvre	compote bio
JEUDI	chou rouge local aux pommes	nuggets de volaille et ketchup	jardinière	tomme	gâteau au yaourt maison et pépites de chocolat
VENDREDI					

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

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