

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 SV : Boulettes végétariennes</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 SV : Filet de poisson</p> <p>BROCOLIS BIO</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 SV : Nugets de blé</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 SP : Sauté de dinde SV : Accras de morue</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 PAULIN</p> <p>MELON*</p>	<p>FRIAND AU FROMAGE</p> <p>EMINCE DE DINDE A LA CREME SV : Filet de colin</p> <p>HARICOTS BEURRE*</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>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 SV : Tarte au fromage</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>PARENTIER AUX DEUX HARICOTS*</p> <p>YAOURT NATURE BIO INDIV</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>PASTEQUE</p> <p>CORDON DE BLEU DE DINDE SV : Poisson pané</p> <p>POELEE DU SOLEIL (LEGUMES BIO)</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 SV : Falafels</p> <p>HARICOTS VERTS* BIO PERSILLES</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 BIO</p> <p>RAISIN*</p>	<p>SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE DE BALSAMIQUE</p> <p>LASAGNES A LA BOLOGNAISE SV : Lasagnes de légumes</p> <p>EMMENTAL BIO</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.