

SEMAINE du 02 au 06 septembre 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre - Vinaigrette	Melon	Salade verte - Vinaigrette balsamique	Pâté de campagne Label Rouge, cornichons
Cordon bleu de dinde FR Sauce provençale	Bolognaise de soja bio cuisiné par nos chefs	Boulettes au bœuf - Sauce paprika	Œuf dur - Sauce mayonnaise
Pané fromager - Sauce provençale	Coquillettes Régionale - emmental râpé	Boulettes végétariennes - Sauce paprika	Filet de lieu noir - Sauce crème
Riz Bio créole	Brie	Semoule Bio	Pomme de terre vapeur d'Yvetot
Yaourt sucré / Prune	Crème dessert à la vanille	Vache qui rit / Cake au chocolat du chef	Suisse sucré / Pêche

SEMAINE du 09 au 13 septembre 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées - Vinaigrette	Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive	Taboulé Bio à la menthe (semoule bio)	Pastèque
Raviolini au fromage, sauce tomate	Filet de colin d'Alaska MSC Sauce citron	Paupiette de veau FR - Sauce romarin	Sauté de porc - Sauce aigre douce
	Purée de pomme de terre	Paupiette de poisson - Sauce romarin Pomme de terre vapeur d'Yvetot (régional) - Haricots verts vapeur	Filet de colin d'Alaska MSC Sauce aigre douce Riz Bio créole - Brocolis
Suisse fruité	Pont l'Evêque AOP	Yaourt aromatisé	Edam Bio
Fruit de saison	Flan nappé caramel	Raisin blanc	Compote fraîche pomme vanille

