

































MENU

Du lundi 30 Septembre au vendredi 04 Octobre 2024



Semaine 40

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
ENTRÉE 	Céleri rave mayonnaise 	Duo de saucisson ail et sec, beurre 	Tomates féta vinaigrette 	Salade pommes de terre au thon, tomates, vinaigrette  	Carottes râpées maïs, vinaigrette  
PLAT 	Poisson du marché	Boulette de bœuf à la tomate 	Jambon grillé sauce champignon 	Escalope à la crème 	Quiche au comté et pommes de terre   (plat protidique+légumes)
ACCOMPAGNEMENT 	Riz créole 	Petits pois  	Pâtes 	Gratin de chou fleur   	Salade verte  
FROMAGE 	Petit suisse	Fromage		Fromage	Panna cotta
DESSERT 	Purée de fruit	Fruit  	Yaourt aux fruits	Fruit 	aux fruits rouges

Plat fait maison



menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France

