



LE MENU DE LA SEMAINE

Dejeuner

LUNDI

23/09



Tomates à la croque-au-sel
Salade de carottes râpées à la
pomme verte
Pomelos cerisaie
Friand au fromage

Gnocchis sauce napolitaine
ou
Hachis végétal
(Légumes +purée de patate
douce gratinée)

Gnocchis BIO
Haricots verts HVE aux oignons

Marbre au chocolat
ou
Compote pomme fraise

MARDI

24/09



Salade du chef
Pâté de foie
Salade iceberg
Tartine tomate et fromage
Radis à la croque-au-sel

Boule de bœuf
ou
Roti de veau



Semoule
Mélange campagnarde

Baba chantilly
ou
Crème dessert



JEUDI

26/09

Salade de fenouil
Wraps
Charcuterie
Salade de pâtes aux crevettes
Verrine du jour

Cuisse de poulet
ou
Filet de lieu sauce verte

Riz safrané
Fricassée de légumes aux
champignons

Ile flottante



VENDREDI

27/09

Céleri rémoulade
Tartare de tomates au basilic
Salade de maïs aux olives
Salade du jour

Escalope viennoise de poulet
ou
Feuilleté chèvre

Pates HVE avec son fromage
Choux fleurs en gratin

Marbré au chocolat
ou
Dessert du jour



LÉGENDE



Plat
végétarien



Dessert de
ma mamie



Produit local



Viande Bovine
Française (VBF)



Recette du
chef