

LUNDI 14 septembre

MARDI 15 septembre

MERCREDI 16 septembre

JEUDI 17 septembre

VENDREDI 18 septembre

LE JOUR DU



Taboulé

Céleri rapé enrobante à l'échalote

Betteraves vinaigrette



Rilette de sardine cornichon

Salade de mâche vinaigrette



bœuf bourguignon (champignons, carottes, ail, herbes de provence, oignons)



Sauté de dinde sauce forestière
(Oignons, ail, champignons, crème liquide, fond, concentrée de tomate)



Filet de hoki sauce lombarde
(tomate, ciboulette, crème, oignon, épices paëlla)



Filet de colin à la crème



Curry de pois chiches macaroni BIO



Pané de blé



steak de colin sauce
sauce forestière
(Oignons, ail, champignons, crème liquide, fond, concentrée de tomate)

Aubergines BIO sauce provençale



Haricots verts BIO



Riz BIO



Spirales BIO



(PLAT COMPLET)

Gouda



Yaourt aux fruits



Fromage frais nature et sucre

Coulommier

Cantal



Fruit



Cake aux pépites de chocolat

Fruit BIO



Fruit BIO



Compote



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale

Plat ou produit "ESSENTIEL"