



LUNDI



MARDI



JEUDI



VENREDI

Semaine 40

28 LUNDI
SEPT.

Blanc de poireaux & oeu

Sauté de dinde

Pâtes

Yaourt

29 MARDI
SEPT.

Salade grecque

Merguez

Galette de lentilles verte BIO

Fruit de saison

01 JEUDI
OCT.

Radis beurre

Croziflette gratinée

Fromage BIO

Millefeuille

02 VEND.
OCT.

Accras de morue

Noix de jambon mariné

Haricots verts BIO

Danette chocolat

Semaine 41

08 LUNDI
OCT.

Salade verte & croutons

Rougail Saucisses

Riz de Camargue BIO

Liégeois vanille

06 MARDI
OCT.

Rillettes de poulet

Tagliatelles au saumon

Compote BIO

08 JEUDI
OCT.

Assiette de charcuterie

Boulette de bœuf

Purée maison

Fruit de saison

09 VEND.
OCT.

Salade de choux

Tajine de légumes et semoule

Madeleine framboise

Semaine 42

12 LUNDI
OCT.

Tomates crevette

Sauce cocktail

Confit de canard

Poêlée de légumes

Glace sundae vanille fraise

13 MARDI
OCT.

Cake au thon

Escalope de porc

Sauce charcutière

Pâtes BIO

Fruit de saison

15 JEUDI
OCT.

Terrine de légumes

Pizza aux 4 fromages

Gâteau de semoule au caramel

16 VEND.
OCT.

Carottes Orientales

Moules fraîches de Bouchot

Frites

Yaourt aux fruits BIO

NB : Pour des raisons indépendantes de notre volonté, les menus peuvent être modifiés en raison de problèmes de livraison. Nous vous demandons de bien vouloir nous en excuser.



Plat élaboré sur place à partir de produits bruts



Plat à base de produits bios



Plat privilégiant les circuits courts



Menu VEGETARIEN