Menu du 10 au 14 Septembre

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATION

LUNDI

Salade de pâtes à la grecque Salade piémontaise	Pamplemousse	Taboulé au poulet
Escalope de porc Orloff		Filet mignon sauce forestière
Poêlée forestière	Salade verte	Epinards à la crème
Brie	Vache qui rit	Saint Nectaire
Glace cône chocolat Glace cône fraise	Banane	Glace cône vanille

MARDI

Salade au trois fromages Avocat au thon	Pamplemousse Carottes mayonnaise	Céléri rémoulade
Boeuf à la provençale		Steack
Purée de céléri/pomme de terre	Salade verte	Printanière de légumes
Babybel		Mimolette
Raisin	Flan pâtissier	Pomme

MERCREDI

Pamplemousse	Mousseline de betterave au chèvre
Pâtes à la carbonara	
Salade verte	
Emmental	
Nectarine	

JEUDI

Melon Pastèque	Pamplemousse	Salade verte maîs jambon
Dos de colin sauce agrumes		Thon à la provençale
Brunoise de légumes	Salade verte	Choux fleur
Petit suisse aux fruits	Fromage blanc à la vanille	Entremet praliné
Compote de pommes	Ananas	Abricot au sirop

VENDREDI

Bouchée façon kebab		Feuilleté hot dog
Brochette de dinde		Escalope de dinde Orloff
Tian de légumes	Salade verte	Haricots plats
Oeufs au lait	Yaourt brassé pomme	Yaourt au sucre de canne
Pomme		Prunes

Fait maison Produit Local Produit BIO