Menu du 3 au 7 SEPTEMBRE 2018

LUNDI

Pastèque	Radis beurre	Melon Pomelos
cordon bleu		Saucisse de Toulouse
poêlée forestière	salade verte	Petits Pois
Comté	Emmental	yaourt nature sucré
tourteau fromager	gâteau basque	banane Nectarine

MARDI

Salade Chablaisienne	Pomelos Tomate Mozarella	Salade evrte emmental jambon
Escalope de dine au bleu		Poulet Basquaise
Pommes noisettes	Salade	Spicy potatoes
Fromage blanc aux framboises	Fromage Blanc aux fraises	Yaourt brassé abricot
cocktail de fruits	Comptoe de pommes abricot BIO	Pomme

MERCREDI

Pomelos	Crevette beurre
Sauté de porc au miel Mogettes / Salade	
Tomme Blanche	Nectarine

JEUDI

Pomelos Salade mélée surimi	Salade grecque	Carottes rapées mimolette et raisins secs
Roti de veau		sauté de veau aux olives
Flan de courgettes	salade verte	Haricots verts persillés
Camembert 45% BIO		Morbier
Beignet Fourré chocolat	donuts chocolat	banane

VENDREDI

Pomelos Cappucino de carotte cumin	Macédoine de légumes	champignons à la grecque
Filet de lieu noir sauce chorizo		Filet de lieu noir sauce poivrons rouges et verts
riz aux champignons	salade verte	semoule aux raisins secs
edam	chanteneige	yaourt brassé aux fruits
ananas		Pomme

Fait maison Produit Local Produit BIO