

Du 9 au 13 septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Trio de crudités (carotte jaune et orange, navet) méditerranéen 	Crêpe au fromage	Tomates à la vinaigrette 	Pastèque	Pâté de campagne et cornichons (Rillettes à la sardine) 
Nuggets de blé sauce échalote (fromage blanc et échalotes) 	Colin poêlé	Sauté de porc sauce dijonnaise (moutarde, ail, oignons, crème) <i>Galette basquaise</i> (blé, pois, tomates, mozzarella, tomates séchées, oignons et basilic) 	Boulettes d'agneau sauce tajine (oignons, canelle, cumin, tomates, ail, raisins, pruneaux) <i>Boulettes pistou</i> <i>sauce fraîcheur</i> (fromage blanc, fromage ail et fines herbes, jus de citron) 	Rôti de bœuf sauce civet (champignons, oignons, ail, carottes) <i>Poisson pané</i> 
Haricots verts Flageolets	Carottes braisées Purée de pommes de terre 	Riz créole  Brocolis	Semoule  Légumes couscous	Macaroni  Chou fleur braisé
Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature et sucre	Montboissier	Brie	Fromage frais et sucre
Donuts au sucre	Pêche	Cocktail de fruits au sirop	Gélatifié à la vanille	Prune

Produit local



Produit BIO



Recettes développement durable



Race à viande



Recette Ducasse Conseil



Fait maison

