









Du 16 au 20 septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine mayonnaise	Melon charentais	 Céleri à la rémoulade	Salade des Antilles (Iceberg, croûtons, vinaigrette ananas et pamplemousse)	Taboulé
Emincé de poulet au jus <i>Omelette</i> 	Burger de veau sauce mironton (oignons, tomates) <i>Galette italienne</i> (blé, pois, tomate, mozzarella, tomates séchées, oignons et basilic) 	Steak haché de thon sauce aux olives	Bœuf braisé sauce hongroise  (Oignons, ail, champignons, paprika, crème, tomates) <i>Pavé de poisson mariné au thym</i>	Colin pané et citron
Ratatouille et Riz pilaf 	Coquillettes 	Blé à la provençale 	Haricots blancs Pois (Carottes, haricots verts, poivrons, amandes, raisins secs)	Epinards à la béchamel  Purée de pommes de terre
Yaourt aromatisé	Petit Louis	Fromage blanc sauce fraise	Camembert	Emmental
Kiwi	Compote de pommes	Paris Brest	Liégeois au chocolat	Banane

Produit local



Produit BIO



Recettes développement durable



Race à viande



Recette Ducasse Conseil



Fait maison

