

















Du 7 au 11 septembre 2020


Menu végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre à la vinaigrette	 Tomates BIO à la vinaigrette	Roulé au fromage	 Melon jaune BIO	Pâté de campagne et cornichons Rillettes à la sardine
 Boulettes d'agneau sauce tajine Boulette pistou sauce fraîcheur 	 Pavé de merlu sauce ciboulette	 Sauté de porc sauce dijonnaise  Galette mexicaine	 Nuggets de blé sauce méditerranée	 Steak haché de bœuf sauce échalotte Filet de hoki sauce curry
 Semoule BIO Légumes couscous BIO façon tajine 	Pommes vapeur	 Riz BIO créole Haricots verts BIO à la tomate 	Carottes braisées Lentilles	Macaroni
Brie	Yaourt nature sucré	Saint Paulin	Petit moulé nature	Fromage frais aux fruits
Gélifié à la vanille	Donuts au sucre	Fruits de saison	Cocktail de fruits au sirop	 Fruits de saison BIO

Produit local 

Produit BIO 

Plat végétarien 

Cuisiné par le chef 

Viande racée 