



Au menu dans votre restaurant



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 1er au 4 septembre		 Betteraves vinaigrette Pâtes  à la bolognaise Fromage fondu Compote de fruits		 Pastèque  Dahl de lentilles et petits légumes  Yaourt Glace	 Carottes râpées vinaigrette Filet de lieu aux épices  Pommes de terre vapeur Gouda  Yaourt
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 7 au 11 septembre	 Concombre vinaigrette Cuisse de poulet aux herbes Pimmes noisettes Tomme Fruit de saison			 Melon Tajine de légumes et pois chiches  Semoule Brie  Yaourt	 Salade italienne (pâtes, tomates, mozzarella, basilic) Filet de poisson du marché Courgettes sautées  Emmental Raisin
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - Repas végétarien
Semaine du 14 au 18 septembre	 Taboulé (semoule BIO)  Filet de dinde aux herbes Duo de légumes  Yaourt Fruit de saison	Melon Saucisse de Francfort Haricots beurre Coulommiers Moelleux au chocolat		 Radis beurre Filet de poisson à la provençale  Riz Tomme blanche  Compote de pommes	 Tomates vinaigrette Gratin de pâtes au fromage  Edam Fruit
	Lundi	Mardi - Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 21 au 27 septembre	 Chou blanc vinaigrette  Hachis Parmentier Salade verte Fromage blanc Pomme	 Duo de tomates et maïs  Œufs durs béchamel  Epinards Camembert Pain perdu		Salade de pâtes Blanquette de poisson et fruits de mer Brocolis Saint Paulin Fruit de saison	 Salade d'endives aux pommes  Rôti de porc  Semoule Emmental  Yaourt

Légende :

Label Rouge 
Produit BIO 

Pêche durable MSC 
Viandes d'origine France 

Le pain provient de votre boulanger

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

