

Légende

Poisson frais
"le Poisson livreur"  **Produit Bio** 

Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP) 

Produit Local 

lundi 19 septembre 2022

SALADE DE COEURS DE PALMIER, TOMATE
ET MAÏS

ESCALOPE DE VOLAILLE À LA CRÈME

BOULGOUR BIO 

FROMAGE BLANC "Local" 

BANANE BIO 

mardi 20 septembre 2022

MELON

DAUBE DE BOEUF "Local" 

RATATOUILLE

SAINT NECTAIRE AOP 

GÂTEAU MARBRÉ

jeudi 22 septembre 2022

SALADE VERTE ET CROÛTONS

BOLOGNAISE VÉGÉTALE

COQUILLETES

BRIE

COMPOTE POMME/FRAMBOISE

vendredi 23 septembre 2022

SALADE DE PERLES

POISSON MEUNIÈRE ET CITRON

ÉPINARDS À LA CRÈME

YAOURT AROMATISÉ HVE 

FRUIT DE SAISON

Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit

*Retrouvez la recette du mois
sur votre
Soyons Complice*

Nos préparations culinaires sont **cuisinées par les chefs**



avec une majorité de produits frais



Légende

Poisson frais
"le Poisson livreur"  **Produit Bio** 

Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP) 

Produit Local 

lundi 26 septembre 2022

SALADE DE LENTILLES CORAIL BIO 

TARTE TOMATE ET MOZZARELLA

SALADE VERTE

PETIT SUISSE NATURE ET SUCRE

FRUIT DE SAISON

mardi 27 septembre 2022

CAROTTES RÂPÉES

RÔTI DE BOEUF "Local" 

FRITES

FOURME DE ROCHEFORT BIO 

PÊCHE MELBA

jeudi 29 septembre 2022

CONCOMBRE VINAIGRETTE

SAUCISSE "Locale" 

PURÉE DE POIS CASSÉS

CANTAL AOP 

FRUIT DE SAISON

vendredi 30 septembre 2022

TABOULÉ À LA MENTHE

**FILET DE POISSON FRAIS MSC À LA CRÈME
DE BASILIC** 

HARICOTS VERTS BIO 


YAOURT NATURE HVE 

GÂTEAU DES ANNIVERSAIRES



Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit

*Retrouvez la recette du mois
sur votre
Soyons Complice*

Nos préparations culinaires sont **cuisinées par les chefs**  avec une majorité de produits frais 