

Auzebosc
Du 21/09/2026 au 25/09/2026

/menu midi 5 composants

api

Lundi

Melon
Parmentier de **lentilles Bio** à la tomate 
Pont l'Evêque AOP 
Flan nappé caramel

Mardi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge  - , cornichons
/Médailon de surimi - Sauce mayonnaise
Waterzoi de poisson 
Riz Bio Pilaf 
Yaourt aromatisé
Fruit de saison Bio 

Mercredi

Jeudi

Concombre - Vinaigrette
Jambon blanc - Ketchup (plat)
/Omelette nature - Ketchup (plat)
Coquillettes Bio  - , fromage râpé
Suisse sucré
Banane Bio 

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Emincé de cuisse de poulet rôti aux herbes de Provence 
/Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aux herbes
Gratin dauphinois
Cantal AOP 
Gâteau invisible du chef aux pommes

