

Menu

Menu de la semaine du lun. 05 oct. au ven. 09 oct.

Menu: Standard, Normale, Menu 1

MIDI ☀				
LUN. 05 OCT.	MAR. 06 OCT.	MER. 07 OCT.	JEU. 08 OCT.	VEN. 09 OCT.
Macédoine de légumes à la mayonnaise	Tartinade au colin d'Alaska et sardines aux petits légumes	Chou blanc à la vinaigrette	Salade batavia et feuilles de chêne aux noix	Champignons à la grecque
Côte de porc VF caramélisée au miel et graines de sésame	Galette Mexicaine à la sauce tomate	Cheeseburger au boeuf VBF	Haricots coco sauce tomate	Parmentier de poisson
1. Bouquets de chou fleur persillés	Haricots verts	Salade verte à la vinaigrette	-	-
1. Blé pilaf au bouillon de légumes	-	Quartier de pommes de terre frites	Semoule de blé	-
Yaourt nature et sucre	Gouda	Yaourt PECHALOU BIO	Fromage blanc BIO	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Cake citron confit Maison	Fruit de saison	Compote de poires allégée en sucre	Pot de crème au caramel indiv

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Menu

Menu de la semaine du lun. 12 oct. au ven. 16 oct.

Menu: Standard, Normale, Menu 1

MIDI ☀				
LUN. 12 OCT.	MAR. 13 OCT.	MER. 14 OCT.	JEU. 15 OCT.	VEN. 16 OCT.
Chou rouge à l'orange	Salade de boulgour à la menthe et au vinaigre balsamique	Cervelas VF à l'échalote	Carottes râpées BIO parfumées au vinaigre de cidre	Haricots verts parfumés à l'huile de noix
Rôti de dinde VF sauté au porto et à l'estragon	Filet de Hoki d'Alaska sauce citron	Steak haché de bœuf VBF sauce poivre vert	<i>Galette de lentilles</i>	Paupiette aux saumons sauce à l'oseille
Printanière de légumes	1. Bouquets de chou fleur persillés	Purée de potiron	1. Ratatouille	1. Brunoise de légumes
—	1. Riz au bouillon de légumes		1. Semoule de blé	1. Macaronis
Yaourt PECHALOU BIO	Cantal AOP	Fromage blanc	Camembert BIO	Yaourt aromatisé
Compote Maison	Crème dessert au chocolat	Gâteau aux haricots blancs et poires	Fruit de saison	Salade de fruits

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !