



MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2021

Bonne rentrée des classes !!!



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<ul style="list-style-type: none"> - Concombre à la crème - Chipolatas 2 - Lentilles paysanne - Camembert - Crème dessert vanille 	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes râpées - Filet de poisson pané frais 3 - Coquillettes - Saint Morêt - Pêche
<ul style="list-style-type: none"> - Melon - Steak haché 6 - Frites - Brie - Flamby au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade piemontaise - Cuisse de poulet rôtie 7 - Ratatouille - Saint Paulin - Glace 	<ul style="list-style-type: none"> - Radis beurre - Omelette pomme de terre 8 - Salade batavia - Saint Nectaire - Riz au lait de la ferme 	<ul style="list-style-type: none"> - Tomate vinaigrette - Bœuf carottes 9 - Sainte Maure - Raisin blanc 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade choux blanc lardons - Dos de cabillaud sce crustacé 10 - Pomme de terre vapeur - Reblochon - Salade de fruit
<ul style="list-style-type: none"> - Salade Marco Polo - Lapin chasseur 13 - Haricots verts - Saint Nectaire - Liégeois vanille 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade Bretonne - Paupiette de veau sce forestière 14 - Petits pois carottes - Tome blanche - Fraise 	<ul style="list-style-type: none"> - Quiche Lorraine - Sauté de canard sce poivre vert 15 - Navets persillés - Brie - Melon 	<ul style="list-style-type: none"> - Beignet de calamar - Tajine de boulettes d'agneau 16 - Semoule - Emmental - Yaourt framboise de la ferme 	<ul style="list-style-type: none"> - Radis beurre - Brandade de morue 17 - Salade batavia - Camembert - Compote de fruits
<ul style="list-style-type: none"> - Salade coleslaw rose - Boulette de pois chiche sce tomate 20 - Haricots verts - Camembert - Riz au lait de la ferme 	<ul style="list-style-type: none"> - Tomate vinaigrette - Bœuf strogonow 21 - Tortis de légumes - Babybel - Raisin blanc 	<ul style="list-style-type: none"> - Macédoine de légumes mayonnaise 22 - Raviolis au bœuf gratinés - Tome grise - Flan 	<ul style="list-style-type: none"> - Œuf dur mayonnaise - Tomate farcie 23 - Riz pilaf - Fromage blanc - Roulé à la fraise 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade Alaska - Filet de lieu noir fumé sce beurre blanc 24 - Pomme vapeur - Tome blanche - Pomme
<ul style="list-style-type: none"> - Filet de maquereau au vin blanc - Côte de porc sce charcutière 27 - Beignet de salsifis - Brie - Yaourt de la ferme à la fraise 	<ul style="list-style-type: none"> - Concombre à la crème et fines herbes - Emincé de poulet à l'indienne 28 - Riz à l'espagnol - Camembert - Paris Brest 	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes rapées - Spaghettis à la bolognaise 29 - Morbier - Salade de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> - Choux blanc vinaigrette - Friand au fromage - Salade batavia 30 - Tarte aux pommes 	

Produits biologiques ou à base de produits biologiques

A savoir : Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements.

Tous les plats sont préparés sur place par notre chef cuisinier aidé de son agent qualifié de restauration.