



MENU DU 10 OCTOBRE AU 14 OCTOBRE 2022

LUNDI



SALADE EPINARDS JEUNES POUCES
ENDIVES AUX CROÛTONS



MELON BIO



SAUTE D'AGNEAU

FILET DE LIEU AUX AMANDES
DHALL VEGETARIEN LENTILLES



FRITES

TOMME AOP / KIRI



COMPOTE POMME BIO / BISCUIT



MARDI



POIREAUX FRAIS VINAIGRETTE
BETTERAVES RONDELLES BIO



SOUPE DE LEGUMES



POISSON BLANC MSC MEUNIERE



CORDON BLEU

STEAK FROMAGER

SALSIFIS PERSILLADE

COULOMMIER / REBLOCHOND DE SAVOIE AOP



RAISIN NOIR BIO / MELON BIO



JEUDI



CELERI RAPE FRAIS VINAIGRETTE
COLESLAW VINAIGRETTE



TOMATE ENTIERE BIO



FAJITAS VEGETAL

CHILI DE LEGUMES



RIZ BIO DE CAMARGUE



DUO DE FROMAGES BIO / CŒUR DE DAME

FOUGASSE D'AIGUES MORTES



VENDREDI



CAKE AUX OLIVES
SALADE DE PATES SEMI COMPLETES



POIS CHICHES BIO



POULET AUX OLIVES

WATERZOÏ DE POISSON MSC

GALETTE VEGETARIENNE SOJA

CAROTTES STICK PERSILLEES BIO

YAOURT NATURE BIO / YAOURT FRUITS SANS MORCEAUX



POIRE BIO ROCHAS / RAISIN BLANC BIO



SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS ULTERIEURES



La
gourmandise
est l'art d'utiliser
la nourriture pour créer du
bonheur.