

menu du 19/09 au 07/10/2022

Nous nous gardons le droit si nécessaire de changer ce menu.

<i>LUNDI 19/09</i>	<i>MARDI 20/09</i>	<i>MERCREDI 21/09</i>	<i>JEUDI 22/09</i>	<i>VENDREDI 23/09</i>
Salade perles méridionales Omelette aux fines herbes Salade verte Novly chocolat	Salade coleslaw Poisson du moment Céréales aux 2 légumes Fromage Poire	Crêpes tomate mozzarella Aiguillette de poulet crousty Courgettes à la crème Mousse crème brûlée	Macédoine de légumes Jambon grill Mogettes Fromage Salade de fruits de saison	Œuf dur mayonnaise Moussaka Salade verte Far aux pruneaux
<i>LUNDI 26/09</i>	<i>MARDI 27/09</i>	<i>MERCREDI 28/09</i>	<i>JEUDI 29/09</i>	<i>VENDREDI 30/09</i>
Tartare de tomate Poisson du moment Boulgour/quinoa Fromage Compote	Salade pique nique Tempe de porc Chou fleur en brisure Crème caramel	Salade dé jambon/croûtons Chipolatas Purée Fromage Pomme	Taboulé d'Ebly Courgettes bolognaise veggie Salade verte Fromage blanc nature sucré	Céleri mayonnaise Roti de bœuf Pomme de terre grenailles Fromage Abricots secs
<i>LUNDI 03/10</i>	<i>MARDI 04/10</i>	<i>MERCREDI 05/10</i>	<i>JEUDI 06/10</i>	<i>VENDREDI 07/10</i>
Feuilleté au comté Emincé dinde provençale Haricots verts Crème vanille	Carottes râpées Gnocchi varbonara Salade verte Liégeois aux fruits	Salade boulgour/surimi Escalope de porc Brocoli Yaourt aux fruits	Repas iatlien Salade mozzarella Pâtes bolognaise Mousse spéculos	Lentilles paysannes Poisson du moment Courgettes à la crème Fromage Banane

Légende :



Fabrication maison



Agriculture biologique



Produits de saison



Produits de notre région