

MENU A

MENU B

SOIR

	VILLE		
lundi 7 sept.	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE AU XÉRÈS FILET DE MERLU MSC SAUCE TOMATE AU BASILIC</p> <p>COURGETTES PERSILLÉES / POMMES DE TERRE YAOURT AROMATISÉ</p> <p>MOUSSE CHOCOLAT</p>	<p>CHOU FLEUR CE2 SAUCE COCKTAIL JAMBON ISSU DE PORC LR SAUCE AU THYM</p> <p>POMMES DE TERRE VAPEUR BUCHETTE DE CHEVRE</p> <p>RIZ AU LAIT (POT)</p>	Potage du jour
mardi 8 sept.	<p>MELON COCOTTES DE HARICOTS BLANC A L'ANDOUILLE</p> <p>CAROTTES CE2 À L'AIL EDAM BIO CRÈME DESSERT PRALINÉ</p>	<p>MELON RAVIOLINIS AU FROMAGE SAUCE NAPOLITAINE</p> <p>SALADE VERTE VINAIGRETTE SUISSE NATURE + SUCRE POMME BIO</p>	Potage du jour
mercredi 9 sept.	<p>TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC MARMITE DE POISSON FACON COTRIADE</p> <p>LEGUMES DE SAISON / RIZ CREOLE YAOURT BIO À LA VANILLE PECHE BIO</p>	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE À LA MENTHE SAUCISSE FUMÉE CE2</p> <p>PETITS POIS CE2 AUX OIGNONS FOURME D'AMBERT AOP LIÉGOIS CHOCOLAT</p>	Potage du jour
jeudi 10 sept.	<p>MOULES A L'ESCACHE ROTI DE DINDE AUX POIVRONS RATATOUILLE / RIZ DE CAMARGUE IGP CRÉOLE EMMENTAL GÂTEAU AU CITRON ET FROMAGE FRAIS</p>		Potage du jour
vendredi 11 sept.	<p>HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE AUX OIGNONS ROUGES HACHE DE VEAU SAUCE BRUNE</p> <p>BROCOLIS / BOULGOUR YAOURT BIO + SUCRE RAISIN</p>	<p>QUICHE PROVENÇALE DOS DE COLIN MSC SAUCE À L'ANETH</p> <p>BROCOLIS BUCHETTE DE CHEVRE FLAN CARAMEL</p>	Potage du jour
samedi 12 sept.	<p>LENTILLES BIO VINAIGRETTE AUX HERBES FOIE DE VEAU</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL / POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC AUX FRUITS ABRICOTS AU SIROP</p>	<p>PATE DE FOIE & CORNICHON OEUF DUR BIO</p> <p>EPINARDS TOMME NOIRE IGP MOUSSE CHOCOLAT</p>	Potage du jour
dimanche 13 sept.	<p>TERRINE DE SAUMON RÔTI DE BOEUF SAUCE BARBECUE HARICOTS VERTS BIO À L'AIL / POMMES DE TERRE GRENAILLE CANTAL AOP (PORTION) GRILLE AUX POMMES</p>		Potage du jour

sourireux

épice

équilibre

