

MENUS DE LA SEMAINE DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2019	
--	--

JOURS	ENTRÉES		PLATS		DESSERTS		SOIRS	
LUNDI	Guacamole Tortillas Melon	ALLERGÈNES :	Cabillaud frais sauvage au pesto Cuisse de poulet à l'américaine Fenouil à la tomate Pommes de terre grenailles Yaourt bio ou fromage	ALLERGÈNES :	Glace Fruits	ALLERGÈNES :	Feuille de chêne Lasagne maison viande ou aux légumes Yaourt bio Plateau de fruits	ALLERGÈNES :
MARDI	Carottes à l'orange Salade de chou-fleur	ALLERGÈNES :	Hoky sauvage au citron et au romarin Blanquette de veau Brocolis pâtes Yaourt bio ou fromage	ALLERGÈNES :	Dessert lacté Fruits	ALLERGÈNES :	Pomelos * artichaut vinaigrette Menu végétarien Boulgour bio Poêlée de légumes Compote Yaourt bio ou fromage	ALLERGÈNES :
MERCREDI	Salade fruitée sur brie	ALLERGÈNES :	Couscous merguez poulet Yaourt bio ou fromage	ALLERGÈNES :	Crumble aux quetsches	ALLERGÈNES :	Asperges * concombre feta Gratin dauphinois Escalope à l'italienne pané Poire au chocolat Yaourt bio ou fromage	ALLERGÈNES :
JEUDI	Champignons frais à la crème Mauricette fourrée	ALLERGÈNES :	Escalope de porc mariné Brick de poisson à la coriandre fraîche Courgettes provençales Pâtes Yaourt bio ou fromage	ALLERGÈNES :	Gâteau sec Fruits	ALLERGÈNES :	Rillettes sardine au fromage frais et gressin Navarin d'agneau Légumes printanier Flamby Yaourt bio ou fromage	ALLERGÈNES :
VENDREDI	Charcuterie Salade de céleri aux pommes	ALLERGÈNES :	Fricassée de poisson Carbonnade flamande Cœur de blé aux petits légumes Yaourt bio ou fromage	ALLERGÈNES :	Mousse au chocolat Fruits	ALLERGÈNES :	Laitue Feuilleté St Jacques Yaourt bio ou fromage Plateau de fruits	ALLERGÈNES :
CAFETERIA		FERMEE						

