

Menus du 15 au 19 septembre

Légende :

- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT BIO
- PRODUIT LABELLISÉ
- PRODUIT PÊCHE DURABLE
- PRODUIT RÉGIONAL

Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre	Mercredi 17 septembre	Jeuudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre
<p>Salade de perles à la ciboulette </p> <p>Haut de cuisse de poulet (Filet de cabillaud MSC) Sauce aux olives </p> <p>Haricots beurre persillés </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Macédoine de légumes </p> <p>Filet de colin MSC au four (Boulettes panées) Citron </p> <p>Blé BIO à la tomate </p> <p>Tomme noire IGP </p> <p>Liégeois vanille </p>		<p>Taboulé (semoule BIO) </p> <p>Crispy de blé </p> <p>Brocolis béchamel </p> <p>Bûchette lait mélange </p> <p>Cake aux pépites de chocolat </p>	<p>Escal e en I talie </p> <p>Salade Iceberg Vinaigrette au basilic </p> <p>Lasagnes au boeuf BIO (Lasagnes aux légumes) </p> <p>Fromage blanc et copeaux chocolat façon stracciatella </p> <p>Fruit de saison </p>

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

