

Menus du 1 au 5 septembre

Légende :

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

Lundi 1er septembre	Mardi 2 septembre	Mercredi 3 septembre	Jeudi 4 septembre	Vendredi 5 septembre
<p>C'est la rentrée Pastèque </p> <p>Sauté de dinde (Omelette nature) Sauce ketchup cuisinée </p> <p> Pommes de terre cubes rissolées</p> <p>Saint Nectaire AO </p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Salade de pépinettes à la ciboulette </p> <p>Poisson meunière MSC (Pané fromager) Citron </p> <p>Haricots verts BIO à l'ail </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme au four</p>		<p>Cake olive et emmental du chef </p> <p>Saucisse de Strasbourg (Roulé végétal)</p> <p>Carottes à la vapeur régionales </p> <p>Suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte, croûtons et vinaigrette balsamique </p> <p>Dahl de lentilles BIO </p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>Emmental BIO râpé </p> <p>Gaufre liégeoise</p>

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

