

Menus du 15 au 19 septembre

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 15 septembre

Salade de perles
à la ciboulette



Haut de cuisse de poulet
(Filet de cabillaud MSC)

Sauce aux olives



Haricots beurre persillés



Yaourt sucré

Fruit de saison

Mardi 16 septembre

Macédoine de légumes



Filet de colin MSC au four
(Boulettes panées)

Citron



Blé BIO à la tomate



Tomme noire IGP



Liégeois vanille

Mercredi 17 septembre

Jeudi 18 septembre

Taboulé (semoule BIO)



Crispy de blé

Brocolis béchamel



Bûchette lait mélange

Cake aux pépites
de chocolat



Vendredi 19 septembre

Escalade en Italie

Salade iceberg
Vinaigrette au basilic



Lasagnes au boeuf BIO
(Lasagnes aux légumes)



Fromage blanc et copeaux
chocolat façon
straciatella



Fruit de saison

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