

Septembre 2021

	Semaine n°	1	2	3	4	5
	Date	Du 30 08 au 03 09	Du 06 au 10 09	Du 13 au 17 09	Du 20 au 24 09	Du 27 09 au 01 10
Lundi	Potage		Andalou	Julienne	Tomate basilic	
	Plat		Vol-au-vent	Burger végété	Saucisse de veau sauce brune	
	Légume		Champignons	Salade de tomates	Compote	
	Féculent		Pommes pins	Frites / ketchup	Rösti	
	Dessert		Kiwi	Yaourt nature	Petits Nova aux fruits	
Mardi	Potage		Brocolis	Courgettes	Oignons	Potiron
	Plat			Gratin de pâtes	Gratin de pâtes	Pâtes carbonara
	Légume		Lasagne végétarienne	jambon-fromage	à la ratatouille et dés de jambon	Rigatello rapé
	Féculent		maison			
	Dessert		Compote	Prune	Pomme	Fruit de saison
Jeudi	Potage	Du chef	Carottes	Parmentier	Lentilles	Epinards
	Plat	Filet de poulet sauce Boursin	Sauté de porc, jus à l'ail	Chili con carne (Bœuf)	Escalope de dinde sauce fines herbes	Omelette aux fines herbes
	Légume	Poêlée de brocolis & carottes	Boulgour aux courgettes	(haricots rouges, tomates, maïs)	Salade de quinoa	Salade de chicons et pommes
	Féculent	Farfalles complètes		Riz complet	aux dés de tomates & concombres	Pommes de terre vapeur
	Dessert	Mousse au chocolat	Banane	Pudding vanille	Glace	Flan au caramel
Vendredi	Potage	Poireaux	Oignons	Panais	8 légumes	Tomates et mini boulettes
	Plat	Filet de cabillaud MSC au curry	Filet de colin pané MSC sauce tartare	Filet de lieu MSC sauce citron	Fish stick MSC sauce cocktail	Parmentier de poisson MSC
	Légume	Céleri rave à la crème	Salade	Rata aux poireaux	Epinards	aux blancs de poireaux
	Féculent	Pommes persillées	Purée		Pommes de terre nature	Boulgour
	Dessert	Pomme	Yaourt aux fruits	Poire	Biscuit	Yaourt aux fruits

Pour toute information relative à la présence d'allergènes dans nos repas, veuillez vous rapprocher du responsable de cuisine. Les recettes sont susceptibles de varier.



Végétarien

Pêche durable



Porc

Produit issu d'une agriculture responsable & raisonnée