

# MENUS DU 30 AOÛT AU 26 SEPTEMBRE 2021

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEPTEMBRE	Du 30.08 AU 05.09	<b>CHOU FLEUR BIO A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE</b>  <b>AIGUILLETES DE POULET SAUCE TAJINE</b>  <b>RIZ IGP DE CAMARGUE</b>  <b>FROMAGE BLANC EN VRAC</b>  <b>PRUNE*</b>	<b>MELON*</b>  <b>NORMANDIN DE VEAU A LA SAUCE TOMATE</b>  <b>BROCOLIS BIO</b>  <b>MORBIER</b>  <b>GAUFRE DE LIEGE</b>	<b>TOMATES* A LA VINAIGRETTE BALSAMIQUE</b>  <b>PÂTES BIO À LA CARBONARA</b>  SP : Pâtes au thon  <b>CAMEMBERT BIO</b>  <b>FLAN NAPPE INDIV</b>	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE</b>  <b>POISSON BLANC MEUNIÈRE / CITRON</b>  <b>COURGETTES* À LA TOMATE*</b>  <b>YAOURT NATURE BIO INDIV</b>  <b>ABRICOT*</b>
	DU 06 AU 12.09	<b>BETTERAVES ROUGES BIO A LA VINAIGRETTE DE CIDRE</b>  <b>SAUTE DE PORC A LA SAUCE AUX OLIVES</b> SP : Sauté de dinde  <b>PUREE DE CAROTTES* ET POMMES DE TERRE</b>  <b>COULOMMIERS</b>  <b>YAOURT LOCAL</b>	<u>REPAS VEGETARIEN</u> <b>SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE D'AIL</b>  <b>BOLOGNAISE VEGETARIENNE</b>  <b>COQUILLETES BIO</b>  <b>SAINT PAULIN</b>  <b>MELON*</b>	<b>FRIAND AU FROMAGE</b>  <b>EMINCE DE DINDE A LA CREME</b>  <b>HARICOTS BEURRE*</b>  <b>COMTE</b>  <b>NECTARINE* BIO</b>	<u>BALADE EN BORD DE MER</u>  <b>RILLETES DE THON</b>  <b>MARMITE DE LA MER</b>  <b>RIZ BIO</b>  <b>CREME ANGLAISE</b>  <b>ŒUFS A LA NEIGE</b>
	DU 13 AU 19.09	<b>CAROTTES* RAPEES AUX AGRUMES</b>  <b>SAUTE DE BŒUF A LA SAUCE PAPRIKA</b>  <b>CŒUR DE BLE BIO</b>  <b>CARRE LIGUEIL</b>  <b>PECHE AU SIROP</b>	<b>TABOULE (SEMOULE BIO)</b>  <b>PAVE DE POISSON A L'HUILE D'OLIVE / CITRON</b>  <b>CHOU FLEUR* A LA BECHAMEL</b>  <b>PETIT SUISSE SUCRE INDIV</b>  <b>PRUNE*</b>	<u>REPAS VEGETARIEN</u> <b>BROCOLIS* A LA VINAIGRETTE</b>  <b>PARMENTIER AUX DEUX HARICOTS*</b>  <b>YAOURT NATURE BIO INDIV</b>  <b>BANANE BIO</b>	<b>PASTEQUE</b>  <b>CORDON DE BLEU DE DINDE</b>  <b>POELEE DU SOLEIL (LEGUMES BIO)</b>  <b>CANCOILLOTTE</b>  <b>ECLAIR AU CHOCOLAT</b>
	DU 20 AU 26.09	<b>CREPE AU FROMAGE</b>  <b>BOULETTES D'AGNEAU AU THYM</b>  <b>HARICOTS VERTS* BIO PERSILLES</b>  <b>MORBIER</b>  <b>LIEGEOIS À LA VANILLE</b>	<u>REPAS VEGETARIEN</u> <b>MELON*</b>  <b>CAROTTES* ET POIS CHICHES BIO A L'ORIENTALE</b>  <b>SEMOULE BIO</b>  <b>CAMEMBERT BIO</b>  <b>RAISIN*</b>	<b>SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE DE BALSAMIQUE</b>  <b>LASAGNES A LA BOLOGNAISE</b>  <b>EMMENTAL BIO</b>  <b>FROMAGE BLANC AU COULIS</b>	<b>SALADE DE CONCOMBRE* SAUCE BULGARE</b>  <b>FILET DE COLIN A LA SAUCE CITRON</b>  <b>COURGETTES* ET POMMES DE TERRE SAUCE AU CURRY</b>  <b>CREME ANGLAISE</b>  <b>GATEAU AU SPECULOOS (FARINE BIO)</b>

Les produits de saison sont signalés par un astérisque \*

Produit labellisé **Produit BIO** **Dessert cuisiné par nos chefs** **Produit régional** **Pêche durable**

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.