

MENUS A THEME BIO ET VEGETAL



LUNDI 30 SEPTEMBRE	MARDI 01 BIO	JEUDI 03	VENREDI 04
NOUVEAU Piémontaise Osso Bucco de Dinde Haricots verts Chavrou Raisin	NOUVEAU Carottes Râpées Vinaigrette BIO Cuisse de Poulet BIO Gratin de Chou-Fleur BIO Camembert BIO Tarte aux Pommes BIO	NOUVEAU Friand au Fromage Loup de Mer Brunoise de légumes Petit Suisse Nature Poire	Betteraves Rouges Vinaigrette Bourguignon Purée de pommes de terre Emmental Compote Pomme/Cassis
LUNDI 7 SAVEURS VEGETALES	MARDI 08	JEUDI 10	VENREDI 11
NOUVEAU Salade de Quinoa aux Légumes Croq Végétal au Fromage Salade verte Yaourt aux Fruits Banane	Concombres à la Crème Quenelles de Brochet Riz Sauce tomate Chèvreline Oreillons de Pêches au Sirop	Choux Rouge Vinaigrette Escalope de Dinde Ratatouille Kiri Eclair au Chocolat	Quiche Lorraine Emincé de veau Haricots Blancs sauce tomate Fromage Blanc Pomme
LUNDI 14	MARDI 15	JEUDI 17	VENREDI 18
Macédoine Mayonnaise Colin Epinards à la Crème Semoule au lait Poire	Saucisson à l'Ail Fumé Cuisse de Poulet Haricots beurre Six de savoie Banane	Carottes Râpées Vinaigrette Saucisses Lentilles P'tit Louis Fromage Blanc	NOUVEAU Concombres Vinaigrette Steak haché Dipping Frie Petit Suisse nature Compote de Pomme

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons et stocks disponibles

VIANDE BOVINE ORIGINE FRANCE ET UE

Les plats sont cuisinés et transformés sur place



L'équipe vous souhaite un très bon appétit.

