

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	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>	<u><b>REPAS VEGETARIEN</b></u> <b>SALADE DE PERLES A LA VINAIGRETTE</b>  <b>OMELETTE</b>  <b>RATATOUILLE*</b>  <b>GOUDA</b>  <b>BANANE BIO</b>	<b>TOMATES* A LA VINAIGRETTE BALSAMIQUE</b>  <b>PÂTES BIO</b>  <b>À LA CARBONARA</b>  <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> <b>PUREE DE CAROTTES* ET POMMES DE TERRE</b>  <b>COULOMMIERS</b>  <b>YAOURT LOCAL</b>	<u><b>REPAS VEGETARIEN</b></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>CONCOMBRE* AU FROMAGE BLANC</b> <b>PAUPIETTE DE VEAU FACON MARENGO</b>  <b>POTATOES</b>  <b>EDAM BIO</b>  <b>FROMAGE BLANC AU COULIS</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><b>BALADE EN BORD DE MER</b></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>	<b>TOMATE*-FETA A L'HUILE D'OLIVE</b> <b>SAUCISSE DE TOULOUSE</b>  <b>LENTILLES BIO</b>  <b>MIMOLETTE</b>  <b>CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT</b>	<u><b>REPAS VEGETARIEN</b></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 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><b>REPAS VEGETARIEN</b></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 DE RIZ</b> <b>SAUTE DE POULET AU JUS</b>  <b>PIPERADE</b>  <b>TOMME GRISE</b>  <b>POMME* BIO</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.