Au menu cette semaine - Déjeuner



27 LUNDI Sep

11

11

Radis beurre

Salade hollandaise salade, tomate, gouda

Duo de saucissons saucisson nature et fumé

Cuisse de poulet à l'américaine

Filet de colin

Haricots beurre saveur du midi

Coquillettes Bio Plat BIO

Saint-Paulin Bio Plat BIO

Edam

Yaourt nature sucré

Madeleine

Fromage blanc à la pêche

Flan vanille caramel

28 MARDI Sep

Concombre bio alpin

Celeri remoulade bio Plat Bo

Carrousel de crudités

Carotte, céleri, assaisonnement du soleil, concombre

Merguez

Carottes braisées

Semoule aux épices

Carré de l'Est

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Cocktail de fruits à la créole

Crêpe chocolat

MERCREDI

Betteraves

Sep

Mortadelle

Fonds d'artichauts et tomate

Poitrine de veau sauce provencale

Solo de hoki provençal

Courgettes saveur orientale

Pommes frites

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Emmental français

Purée de pommes abricots Bio

Pêche aux amandes

JEUDI Sep

LE JOUR DU Vige

Salade verte aux noix Locale

◙

Carottes râpées

Achards de légumes Carotte, chou blanc, haricot vert

Filet de lieu sauce safranée

Cordon bleu

Boulgour pilaf Bio boulgour bio

Piperade

Camembert

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Duo d'agrumes

Entremets à la vanille et Mikado

01 **VENDREDI** Oct

Taboulé

Salade club feuille de chêne, épaule, emmental, tomate

Rillettes de porc

Chili con carne

Cassolette de la mer

Cube colin, légumes, moules, crevette, vin blanc

Haricots rouges

Riz Bio créole Plat BIO

Yaourt nature sucré

Gouda

Fourme d'Ambert

Purée de pommes bananes Bio

Roulé au chocolat

Collége Lycée B2C

















