



MENUS SEPTEMBRE

	MARDI 01 SEPTEMBRE	MERCREDI 02 SEPTEMBRE	JEUDI 03 SEPTEMBRE	VENDREDI 04 SEPTEMBRE
	ROSETTE CORNICHONS OMELETTE AU FROMAGE TAGLIATELLES BIO MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE VERTE CHEESE BURGER POMMES CAMPAGNARDES DONUT	SALADE DE TOMATES PEPITES DE POULET PANE POÊLEE RUSTIQUE FROMAGE BIO COKTAIL DE FRUITS	SALADE DE POMME DE TERRE POEELE DE SAUMON YAKITORI EPINARDS A LA CREME YAOURT A BOIRE BIO
LUNDI 07 SEPTEMBRE	MARDI 08 SEPTEMBRE	MERCREDI 09 SEPTEMBRE	JEUDI 10 SEPTEMBRE	VENDREDI 11 SEPTEMBRE
BETTERAVES VINAIGRETTE CORDON BLEU GNOCCHI AUX POTIMARRON BIO FROMAGE BLANC BIO	CONCOMBRES VINAIGRETTE BOULETTE DE BŒUF SAUCE MILANAISE RÖSTI AUX LEGUMES FLAN VANILLE BIO	SALADE VERTE LASAGNES BOLOGNAISE FROMAGE FRUIT FRAIS	CAROTTES RAPEES CARRE DE SEITAN BIO RATATOUILLE CUISINEE GLACE	PATE DE CAMPAGNE COLIN FACON FISH'CHIPS RIZ PILAF FROMAGE BIO FRUIT FRAIS
LUNDI 14 SEPTEMBRE	MARDI 15 SEPTEMBRE	MERCREDI 16 SEPTEMBRE	JEUDI 17 SEPTEMBRE	VENDREDI 18 SEPTEMBRE
SALADE VERTE ROTI DE DINDE SAUCE CREME BOULGHOUR BIO YAOURT AUX FRUITS BIO	SALADE DE POMME DE TERRE BIO OMELETTE AU FROMAGE POÊLEE 4 LEGUMES CRUMBLE AUX POMMES	HACHE DE PORC A L'ANDALOUSE PÂTES AU PESTO FROMAGE RAPE GLACE	SALADE DE LENTILLES BIO COLIN PANE AU BLE COMPLET HARICOTS VERTS BIO FROMAGE BIO FRUIT FRAIS	TABOULE BIO PICCATAS DE POULET CITRON BASILIC POEELE CORDIALE (courgette, carotte haricot vert, céleri oignon) BROWNIE
LUNDI 21 SEPTEMBRE	MARDI 22 SEPTEMBRE	MERCREDI 23 SEPTEMBRE	JEUDI 24 SEPTEMBRE	VENDREDI 25 SEPTEMBRE
SALADE VERTE SAUCE BOLOGNAISE FRAICHE PATES BIO AU PETIT EPEAUTRE FROMAGE RAPE FRUIT FRAIS	SALADE DE POIS CHICHES BIO CROUSTILLANT FROMAGER DUO DE COURGETTES CHOCO TRESOR	SALADE DE TOMATES ROUGAIL SAUCISSE COQUILLETES BIO CREME DESSERT	CELERI REMOULADE OMELETTE AU FROMAGE ROSTI AUX LEGUMES YAOURT AU FRUITS MIXES BIO	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE RIZ SAFRANE GLACE
LUNDI 28 SEPTEMBRE	MARDI 29 SEPTEMBRE	MERCREDI 30 SEPTEMBRE	JEUDI 01 OCTOBRE	VENDREDI 02 OCTOBRE
CONCOMBRES VINAIGRETTE RÔTI DE BŒUF SAUCE BEARNAISE GRATIN DAUPHINOIS TARTE CRUMBLE POMME/FRAISE/RHUBA	SALADE DE LENTILLES BIO ESCALOPE VIENNOISE POEELE LEGUMES BIO FROMAGE BIO FRUIT FRAIS	SALADE VERTE MOUSSAKA FROMAGE FONDANT AU CHOCOLAT	CAROTTES RAPEES BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNI RIZ PILAF COMPOTE	FILET DE COLIN AU BASILIC BLE AUX PETITS LEGUMES FROMAGE BIO PAVE PECHE/ FRAMBOISE



Les menus ont une valeur indicative, ils pourront être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement.

Nos produits sont souvent :

- Issus de circuits



- Fait maison



- Issus de l'agriculture biologique



Ils peuvent également être :

- Surgelés



mais nos produits surgelés sont bruts et retravaillés sur place