

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 26.09 AU 02.10.22	SALADE DE HARICOTS VERTS	REPAS VIGNERON	SALADE GRECQUE	CHOU CHINOIS ET CAROTTES
	QUENELLES SAUCE AUREORE	CERVELLE DE CANUT	STEAK HACHÉ VBF	POISSON À LA PROVENCALE
	RIZ	SAUCISSON BEAUJOLAIS ET POMMES VAPEUR	POMMES RISSOLÉES	POÊLÉE LÉGUMES DU SOLEIL
	KIRI	YAOURT AROMATISÉ	YAOURT NATURE	TOMME BLANCHE
	FRUIT DE SAISON	TARTE À LA PRALINE	POIRE AU CHOCOLAT	LIÉGEOIS VANILLE

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 03 AU 09.10.22	PATÉ CROÛTE	PISSALADIÈRE	SALADE VERTE	REPAS REUNIONNAIS
	SAUTÉ DE DINDE	POISSON SAUCE CRÈMEUSE	LASAGNES DE LÉGUMES	SALADE CRÉOLE
	POMMES GRENAILLE	PURÉE DE POTIRON	AU BASILIC	ROUGAIL DE SAUCISSES - RIZ
	YAOURT NATURE	YAOURT AROMATISÉ	EMMENTAL	BRIE
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE	GATEAU ANANAS

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LA SEMAINE DU GÔÛT SEMAINE 10 A 16.10	SALADE VERTE	SALADE DE PDT	SALADE DE TOMATES BASILIC	JAMBON BLANC ET SON BEURRE
	POISSON MEUNIÈRE ET CITRON	STEAK VEGGI	ROTI DE PORC	CARBONADE DE BŒUF
	POÊLÉE DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FLAGEOLETS	SPAGHETTIS
	LAITAGE	TOMME NOIRE	CAMEMBERT	PETITS SUISSES AUX FRUITS
	DONUT	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPE CARAMEL	FRUIT DE SAISON

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 16 AU 23.10.22	CÉLÉRI REMOULADE	SALADE DE PÉPINETTES	ROSETTE ET CORNICHONS	SALADE VERTE
	RÔTI DE DINDE AUX OIGNONS	ŒUFS À LA FLORENTINE	FILET DE HOKI AU CURRY	CORDON BLEU
	SEMOULE	-	RIZ	POELÉE DE LÉGUMES
	SAMOS	FROMAGE BLANC	EMMENTAL	YAOURT BRASSÉ
	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GATEAU ANNIVERSAIRE ET BONBONS

Légende :

Bleu Blanc Cœur

Pêche responsable

Label rouge

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons



Repas végétarien



Préparation "maison"



Produits "fermiers"

BIO



Viande de porc / Bœuf français



AOP AOC IGP



Produits locaux

