

Menu du 15 septembre au 19 septembre

Légende:

-  CUISINES PAR NOS CHEFS
-  PRODUIT BIO
-  PRODUIT RÉGIONAL
-  PRODUIT LABELLISÉ
-  PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 15 septembre

Salade de perles
à la ciboulette



Haut de cuisse
de poulet

Sauce aux olives



Haricots beurre
persillés



Yaourt sucré

Fruit de saison

Mardi 16 septembre

Macédoine de
légumes



Filet de colin
MSC au four

Citron



Blé BIO à la
tomate



Tomme noire IGP



Liégeois vanille

Mercredi 17 septembre

Voir menu
ALSH

Jeudi 18 septembre

Taboulé (semoule
BIO)



Crispy de blé

Brocolis béchamel



Bûchette lait
mélange

Cake aux pépites
de chocolat



Vendredi 19 septembre

Escale en Italie



Salade iceberg
Vinaigrette au
basilic



Lasagnes au
boeuf BIO
du chef



Fromage blanc
et copeaux
chocolat façon
stracciatella



Fruit de saison



Nos viandes de boeuf, veau, porc, volaille ont garanties origine France