

Semaine du 04 septembre au 08 septembre 2017

LUNDI

Betteraves rouges
 Raviolis au bœuf
 (plat complet)
 Camembert local
 Compote de fruits

MARDI

Crêpe aux champignons
 Bœuf bourguignon local (COF)
 Haricots verts
 Edam bio
 Liégeois au chocolat

JEUDI

Salade de tomates
 Escalope de volaille sauce Normande
 Carottes locales à la béchamel
 Petit-suisse nature sucré local
 Fruit de saison bio

VENDREDI

Rillettes et cornichons*
 Filet de lieu sauce crème
 Riz blanc bio
 Vache qui rit
 Yaourt nature sucré local

Semaine du 11 septembre au 17 septembre 2017

LUNDI

Radis roses
 Saucisses knack*
 Pommes de terre persillées
 Emmental bio
 Fruit de saison local

MARDI

Salami et beurre*
 Boulettes de bœuf locales sauce tomato grill
 Blé doré bio
 Brie
 Crème dessert à la vanille

JEUDI

Pastèque
 Bouchées de poulet à l'origan
 Petits pois
 Yaourt aromatisé local
 Fruit de saison

VENDREDI

Melon
 Nuggets de volaille
 Julienne de légumes
 Gouda bio
 Crêpe au sucre locale

* repas contenant du porc

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine



