

Semaine du 04 septembre au 08 septembre 2017

LUNDI

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

MARDI

Tarte au fromage
 Steak haché au jus (COF)
 Purée de pommes de terre
 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

Taboulé
 Saucisse fumée
 Courgettes à la tomate
 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

Haricots verts à la vinaigrette
 Curry de poisson
 Semoule bio
 Yaourt aromatisé local
 Fruit de saison

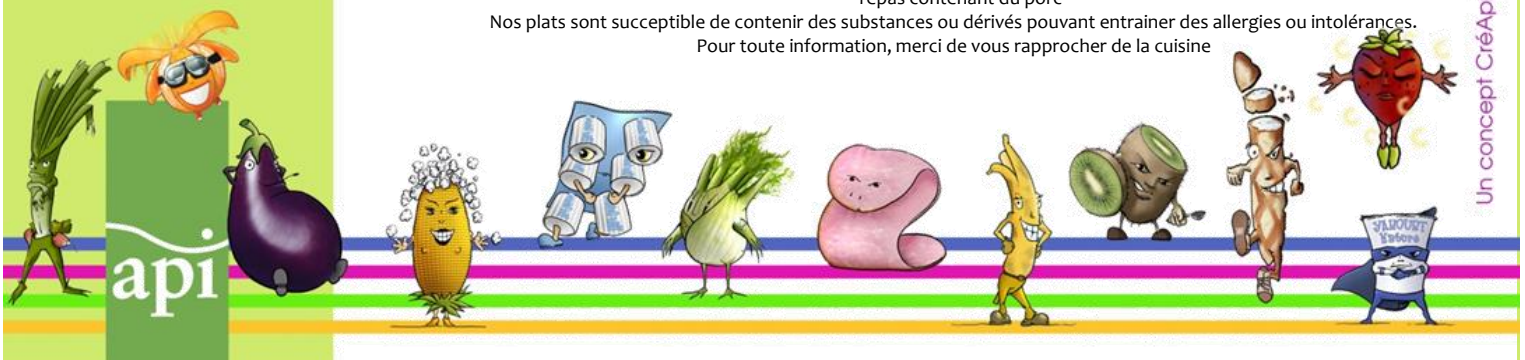
VENDREDI

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





Semaine du 16 octobre au 20 octobre 2017

LUNDI

Crêpe au fromage
 Steak haché
 Carottes locales à la crème
 Rondelé nature
 Mousse au chocolat

MARDI

Celeri vinaigrette
 Jambon braisé (COF)*
 Pommes de terre vapeur
 Mimolette
 Fruit de saison bio

JEUDI

Pamplemousse
 Rôti de bœuf local au jus (COF)
 Lentilles
 Yaourt aromatisé local
 Fruit de saison

VENDREDI

Concombre bulgare
 Nuggets de poisson
 Brocolis bio à la crème
 Camembert local
 Ananas au sirop

Semaine du 23 octobre au 27 octobre 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

* 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

