















Menus du 27 septembre au 1 er octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>📍 Salade verte et maïs Salade de betterave</p>	<p>📍 Salade de courgettes râpées Macédoine mayonnaise</p>	<p>📍 Salade de concombre à la ciboulette</p>	<p>📍 Carottes râpées vinaigrette Concombre ciboulette</p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>📍 Tomates mozzarella (vinaigre balsamique) Salade de lentilles</p>
<p>🍷 Burger de bœuf sauce échalote Blé</p> <p></p>	<p> Escalope de dinde basquaise Purée de pommes de terre et navets</p> <p>🍷</p>	<p>🍷 Médaille de merlu sauce tomate  (tomates, ail, oignons)</p>	<p> 🍷 Rôti de porc au jus (oignons, ail, vin blanc, herbes de provence) Poêlée de légumes </p>	<p>🍷  Chili végétarien (riz, oignons, poivrons, carottes, tomate, haricots rouges, maïs, cumin)</p>
<p>🍷 Filet de cabillaud sauce au fromage frais  (ciboulette, ail, champignons, fromage frais) Blé</p> <p></p>	<p>🍷 Boulette de soja Purée de pommes de terre et navets</p>	<p>🍷 Courgettes et pommes de terre</p>	<p>🍷  Filet de hoki sauce aneth Poêlée de légumes </p>	
<p>📍 Munster Tomme grise</p>	<p>📍 Saint nectaire Petit moulé aux noix</p>	<p>Cantal</p>	<p>📍 Emmental Saint nectaire </p>	<p>fromage fondu Coulommiers</p>
<p> Fruit de saison (selon arrivage) Fruit de saison</p>	<p>Île flottante Flan saveur vanille</p>	<p> Fruit de saison BIO (selon arrivage)</p>	<p>Tarte à la poire bourdaloue Tarte Normande</p>	<p> Yaourt aux fruits GAEC de SALM 📍 Yaourt brassé mirabelles</p>

BIO



AOP/AOC



MSC



Produit Local 
(région Grand Est)

Viande de France



Elaboré sur place

(cuisiné dans nos ateliers)



Pain :

Artisan Boulanger

VEGETARIENS / POISON

