











Menu du 9 au 13 septembre 2019

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<u>Entrée</u>	Cœufs durs BIO mayonnaise	Salade batavia aux dés de jambon 	Radis à la croque au sel  	Carottes râpées au citron 	Concombre BIO et local au fromage blanc 
<u>Plat</u>	Emincé de porc sauce charcutière Pommes rissolées Petits pois aux oignons	bolognaise au bœuf BIO Papillons carottes à l'étouffée	Sauté de volaille au jus Polenta Poêlée de julienne légumes chou-fleur	Paleron bœuf sauce piquante Haricots verts BIO aux oignons  Purée de pommes de terre	Filet de colin d'Alaska sauce citron Riz pilaf Brocolis
<u>Fromage</u>	Vache qui rit	Saint Nectaire	Samos	Fromage à tartiner	Camembert
<u>Dessert</u>	Corbeille de fruits dont Poire  	Crème dessert vanille	Glace vanille chocolat en cône	Mousse au chocolat	Banane



Produit de saison



Fait maison



Pêche responsable



Produits et recettes locales



Veau, porc, poulet et bœuf français