




Menu du 17 août au 18 septembre 2020


Semaine du 17 août au 21 août 2020

 Pastèque Chipolatas Ecrasé de courgettes 5 Samos, Abricots Liegeois vanille 5 sablés des Flandres 3	 Pêche au thon Escalope de dinde thaï Tomates provençales 5 Gruyère, glace Pain, chocolat 2+3 Jus de raisins	 Melon Escalope de veau panée Haricots beurre Mousse chocolat 2+5 Yaourt arôme 5 Moelleux aux pommes 3	Salade de penne basilic Rôti de bœuf au jus Brocolis persillé Kiri, raisins Muffins 3+5 Jus de pommes	Salade Niçoise Pavé de saumon aux poireaux Semoule parfumée Velouté fruit Compote de pommes Madeleine 3
---	--	--	--	--

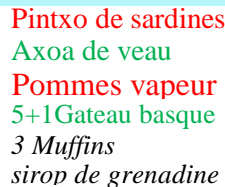

Semaine du 24 août au 28 août 2020

Salade emmental, bleu 5 Paupiette de veau Farfalles Compote d'abricots 5 yaourt à boire 3 petits beurre	Salade coleslaw 1+9 Bruchetta de bœuf *** Fromage blanc 5 3 Chausson aux pommes jus d'orange	Taboulé à la menthe 3 Jambon braisé Tian de légumes 5 Livarot, fruits de saison 3 cake 5 yaourt nature sucré	Tomates mozzarella 5 Fricassée de volaille Petits pois Yaourt aux fruits 5 5 Yaourt aux fruits 3 Sablés des Flandres	Gaspacho Poisson à la Bordelaise Céréales méditerranéennes 5 Petits suisses nature 3 Pain, confiture Jus d'ananas
--	---	---	---	--

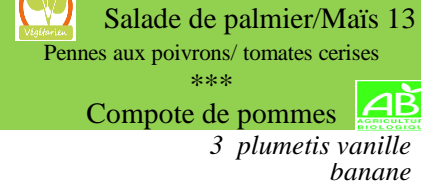
Semaine du 31 août au 4 septembre 2020








Friand au fromage Cordon bleu Poêlée méridionale 5 Tome noire, éclairs chocolat 5+3 3 Noubas 5 Fromage blanc aux fruits	Melon jaune Steack haché Frites Velouté fruit 5 3 Pain, chocolat jus de raisins	 Tomates au pesto 8+2 Omelette aux croutons 1 Salade verte 5 Emmental, muffins 3 5 yaourt arôme 3 Galette bretonne	Salade de pâtes aux crevettes 3+6 Rôti de porc orloff Haricots verts Soupe de fraises 1+5 Jus tropical banane	Terinne de campagne Rissoto de la mer 6+7 *** 5 Camembert, banane 5 Suisses nature sucré 3+1 Madeleine
--	--	--	--	---

Semaine du 7 septembre au 11 septembre 2020

Melon Tomates farcies Céréales bio 3 Flan nappé caramel 5 3 pain, pâte à tartiner Jus d'orange	Quiche Lorraine 1+3+5 Emincé de dinde tandoori Ratatouille Niçoise 5 Smoothie aux fruits Compote de pom/poires jus de pommes	Avocat au thon 4+1 Croque monsieur maison 3+5 Salade verte Raisins 3 Pain, emmental 5 Jus de fruits	 Pintxo de sardines Aoxa de veau Pommes vapeur 5+1 Gateau basque 3 Muffins sirop de grenadine	 Macédoine au curry 1+11 Poisson meunière 4 Torsades yaourt nature sucré 5 chocolatine jus de fruits
---	---	--	---	--

Semaine du 14 septembre au 18 septembre 2020

Pizza 3+5 Chipolatas Lentilles 5 Samos, Abricots 5 Velouté fruit 3 Petits beurre	Œufs sauce cocktail 1 Rôti de bœuf Poêlée campagnarde 5 Gruyère, banane Jus de raisin Pain, babybel 5	Carottes rapées citron Escalope de veau à la crème Pommes persillées Mousse chocolat 2+5 5 suisses natures sucrés Pompom	 Salade de palmier/Maïs 13 Pennes aux poivrons/ tomates cerises *** Compote de pommes 3 plumetis vanille banane	Betteraves vinaigrette Filet de saumon à l'aneth 4+5 Riz créole 5 Chavroux, raisins 5 lait chocolaté 3+1 Quatre quart
---	--	---	--	--

 produit bio	 porc bleu blanc cœur	 viande label
 menu végétarien	 poisson frais	 viande bovine française
		 volaille française

1	œufs	8	arachide
2	fruits à coques	9	celeris
3	gluten	10	sésame
4	poisson	11	moutarde
5	lait	12	soja
6	crustacés	13	sulfite
7	mollusques	14	lupin

L'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes
Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition des plats sont mentionnés sur le menu
*pour les régimes sans porc le plat de base est remplacé par des œufs ou cordon bleu

Le pain servi tous les jours est fabriqué à partir de farine "bleu blanc cœur"

