

SEMAINE DU

4 au 8 septembre 2017

Repas Local !

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Betteraves rouges	Céleri rémoulade	Concombre et maïs vinaigrette	Rillettes / Cornichons
Filet de poulet	Rôti de bœuf	Emincé de porc	Poisson sauce beurre blanc
Potatoes	Purée de carottes	Haricots beurre	Riz au curry
Emmental	Camembert	Tomme noire	Yaourt nature
Glace	Tarte fine aux pommes	Riz au lait	Fruit de saison

SEMAINE DU

11 au 15 septembre 2017

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Melon	Tomates au basilic	Carottes rapées	Salade fromagère
Pizza	Saumon à l'oseille	Sauté de bœuf à la provençale	Roti de porc à la moutarde
Salade verte	Boulgour	Purée de pomme de terre	Printanière de légumes
Bûchette de chèvre	Mimolette	Edam	Camembert
Fromage blanc au coulis	Salade de fruits frais	Yaourt vanille	Muffin aux pépites de chocolat

SEMAINE DU

18 au 22 septembre 2017

Repas Mexicain

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Friand au fromage	Radis / Beurre	Salade, avocat, tomate, maïs	Duo melon / Pastèque
Gratin de poisson	Poulet rôti	Chili	Tomate farcie revisitée
à la fondue de poireaux et tomate	Frites	con carne	Sur lit de semoule
P'tit Louis Tartine	Chèvre	Six de Savoie	Saint Nectaire
Banane	Fruit de saison	Crème brûlée coco	Flan maison

SEMAINE DU

25 au 29 septembre 2017

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Rillettes de sardines	Taboulé maison	Salade aux lardons	Tomates à la vinaigrette
Sauté de veau marengo	Cordon bleu	Filet de dinde à la crème de champignons	Rôti de bœuf
Lentilles	Petits pois / Carottes	Purée de céleri et de pomme de terre	Pâtes
Vache qui rit	Fromage blanc	Petit cantadou	Fromage blanc
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Pomme



LES PRODUITS LOCAUX : le pain provient de la boulangerie "La fournée de Lulu" à Villers Ecalles".



Le Chef et son équipe vous souhaitent bon appétit



REPAS A THEME



LE REPAS BIO



PREPARATION MAISON

