

Septembre

LUNDI 31

Végétarien

Salade de tomate

Croustillant fromager

Semoule

Fromage en portion

Compote

MARDI 01

Salade de riz

Saute de poulet à la basquaise

Poêlée de légumes

Crumble aux pommes

MERCREDI 02

Melon

Jambon braisé

Petits pois

Crème vanille

JEUDI 03

Concombre à la crème

Saucisse

Pâtes

Yaourt aux fruits de la ferme

VENDREDI 04

Rillettes de poulet

Filet de Hoki

Purée de carottes

Fromage

Pêches

LUNDI 07

Terrine de légumes

Lasagne bolognaise

Salade

Fromage blanc sucré

MARDI 08

Taboulé

Sauté de dinde

Ratatouille

Tarte aux pommes

MERCREDI 09

Betteraves vinaigrette

Sauté de porc au miel

Riz

Fromage

Kiwi

JEUDI 10

Végétarien

Tomate vinaigrette

Omelette au fromage

Pomme de terre rôtie

Entremet chocolat

VENDREDI 11

Salade de lentille

Poisson du marché

Poêlée de courgettes

Fromage

Crème dessert caramel

LUNDI 14

Macédoine

Haut de cuisse de poulet

Ecrasé de pomme de terre

Fromage

Nectarine

MARDI 15

Végétarien

Salade coleslaw

Galette végétal

Ratatouille

Muffin chocolat

MERCREDI 16

Melon

Croque-Monsieur

Salade

Panna Cotta fruits rouges

JEUDI 17

Céleri rémoulade

Chili con carne

Riz

Yaourt de la ferme

VENDREDI 18

Cervelas

Filet de merlu

Chou-fleur persillé

Fromage

Croisillon pomme

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des imprévus.

Septembre

LUNDI 21

Végétarien

Carottes râpées 

Egréné de pois

Tortis à la sauce tomate 

Compote framboise 

MARDI 22

Concombres à la crème 

Filet de saumon

Carottes rôti 

Riz au lait 

MERCREDI 23

Mousse de foie

Rôti de veau

Purée de patate douce

Roulé confiture 

JEUDI 24

Salade avocat crevette 

Sauté de porc à la moutarde 

Riz 

Fromage

Pêche

VENDREDI 25

Pâtes au pesto 

Filet de poulet  

Petits pois 

Salade de fruits 

LUNDI 28

Végétarien

Salade mexicaine

Boulette de boeuf 

Ratatouille 

Fromage blanc 

MARDI 29

Nems de légumes

Falafel

Riz 

Fromage 

Pomme 

MERCREDI 30

Salade piémontaise 

Saucisse 

Haricots verts 

Tarte citron 

JEUDI 01

Rilette de thon 

Saute de poulet colombo  

Poêlée de légumes sauté

Flan 

VENDREDI 02

Feuilleté au fromage 

Filet de merlu 

Semoule 

Fromage 

Yaourt de la ferme 



Fait maison



Pêche responsable



Qualité nutritionnelle et environnementale



Agriculture Biologique



Local



Produit surgelé



Haute Valeur Environnementale



Label Rouge



Libellés désignant l'origine française de la viande



Régions Ultra Périphériques



Appellation d'origine protégée/contrôlée (AOP/AOC)

Les menus sont susceptibles de changer en fonction des imprévus.

Allergènes

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes.



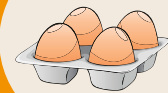
CÉRÉALES
CONTENANT
DU GLUTEN



FRUITS À
COQUES



CRUSTACÉS



ŒUFS



ARACHIDES



POISSONS



SOJA



LAIT



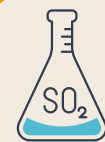
CÉLERI



MOUTARDE



GRAINES DE
SÉSAME



ANHYDRIDE
SULFUREUX
ET SULFITES



LUPIN



MOLLUSQUES