



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI
27/09/2021

MARDI
28/09/2021

MERCREDI
29/09/2021

JEUDI
30/09/2021

VENDREDI
01/10/2021

<p>Carottes rapées vinaigrette</p> <p>Salade de maïs aux poivrons</p> <p>salade verte</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Taboulé aux légumes</p> <p>Concombre au fromage blanc</p>	<p>Laitue au gouda</p> <p>Salade de pois chiches</p> <p>Paté en croute</p>	<p>Salade batavia</p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>Poivron en salade</p>	<p>Courgettes marinées</p> <p>Cake provençal</p> <p>Gaspacho de provence</p>
<p>boulettes de soja sauce orientale</p> <p>Tajine de pois-chiches</p>	<p>Poisson meunière</p> <p>chipolatas</p>	<p>Chipolatas</p> <p>escalope pane vegetale</p>	<p>Sauté de porc à la provençale</p> <p>Poisson Frais</p>	<p>emince de bœuf stroganoff</p> <p>Omelette aux oignons confits</p>
<p>Riz créole</p> <p>Tomates rôties à l'ail</p>	<p>Lentilles cuisinées</p> <p>Épinards à la crème</p>	<p>Pommes rissolées</p> <p>Poêlée de légumes</p>	<p>farfalle</p> <p>Aubergines confites</p>	<p>pommes duchesse</p> <p>Poireaux béchamel</p>
<p>Yaourt aux fruits</p> <p>Tomme blanche</p>	<p>Yaourt velouté aux fruits mixés</p> <p>Mimolette</p>	<p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Fourme d'ambert</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Cantal</p>	<p>Faisselle nature</p> <p>Saint nectaire</p>
<p>Crème renversée au caramel</p> <p>crumble aux pommes</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Tarte flan pâtissier</p> <p>Tiramisu aux framboises</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Milk-shake fraise</p> <p>choux vanille facon profiterole</p> <p>Raisin noir</p>	<p>Gâteau au chocolat</p> <p>Salade d'oranges à la cannelle</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Fromage blanc au miel</p> <p>moelleux chocolat</p> <p>Corbeille de fruits</p>

LÉGENDE



Produit Local



Pêche Responsable



Viande bovine Française



Viande porcine Française



Appellation d'Origine Contrôlée



Dessert fabriqué sur place



Recette végétarienne