



Menus du 17 août au 11 septembre 2020

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 17 août	Tomates/maïs vinaigrette	Rôti de dinde, piémontaise	Emmental	Fruit de saison
Mardi 18 août	Salade monégasque (PDS)	Crêpinette provençale, flageolets	Camembert	Crème dessert praliné
Mercredi 19 août	Salade de riz au surimi	Roti de bœuf, chou-fleur persillé	Yaourt sucré	Fruit de saison
Jeudi 20 août	Chou blanc rémoulade 	Raviolis de légumes	Délice emmental	Glace vanille/ chocolat
Vendredi 21 août	Melon (PDS)	Poisson pané, ratatouille, riz créole		Yaourt aromatisé
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 24 août	Tomates cerise, surimi mayonnaise	Salade de pâtes estivales, cuisse de poulet froid	Mimolette	Glace chocolat/cranberries
Mardi 25 août	Carottes rapées vinaigrette	Steak haché de bœuf, haricots verts persillés (PDS), tortis	Buche de chèvre	Semoule au lait
Mercredi 26 août	Mortadelle	Gigot d'agneau, courgette provençale, pommes de terre	Six de Savoie	Fruit de saison
Jeudi 27 août	Céleri rémoulade (PDS) 	Boulettes végétales sauce tomate et semoule aux petits légumes	Gouda	Fruit de saison
Vendredi 28 août	Concombre bulgare (PDS)	Cubes de colin à la fondue de poireaux, purée mousseline	Yaourt sucré	Compote pomme fraise
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 31 août	Chou fleur vinaigrette (PDS)	Omelette au fromage, épinards à la crème, pommes de terre	Chanteneige	Glace vanille/fraise
Mardi 1er septembre	Tomates vinaigrette (PDS) 	Jambon de dinde, coquillettes au fromage	Chanteneige	Compote de pommes
Mercredi 2 septembre	Haricots verts vinaigrette (PDS)	Filet de Hoki gratiné, riz créole	Cantafrais	Melon (PDS)
Jeudi 3 septembre	Betteraves vinaigrette (PDS)	Escalope de dinde sicilienne, brocolis et pommes noisettes		Fromage blanc aromatisé
Vendredi 4 septembre	Salade de pâtes Marco Polo	Rôti de bœuf froid, carottes persillées	Six de Savoie	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 7 septembre	Cervelas	Pilons de poulet froid, salade de pommes de terre et tomates	Mimolette	Fruit de saison
Mardi 8 septembre	Concombre bulgare (PDS)	Pané fromager, petits pois à l'estragon		Légeois vanille
Mercredi 9 septembre	Carottes rapées vinaigrette (PDS)	Salade d'Ebly provençale	Candatou	Cocktail de fruits
Jeudi 10 septembre	Taboulé	Saute de veau aux olives et citron, haricots verts	Yaourt sucré	Crêpe Waouh
Vendredi 11 septembre	Chou rouge rémoulade	Parmentier de saumon	Brie	Fruit de saison

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)

Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)



Menu Végétarien