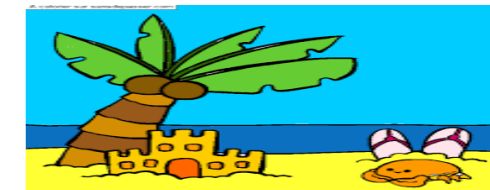








## Menus du 15 août au 9 septembre 2022



	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
<b>Lundi 15 août</b>		<b>FERIE</b>		
<b>Mardi 16 août</b>	 Tomates vinaigrette (PDS)	Tortellonis au fromage	Yaourt sucré	Fruit de saison
<b>Mercredi 17 août</b>	Salade de riz au thon	Rôti de bœuf, chou fleur béchamel, pommes de terre cube (PDS)	Emmental	Fruit de saison
<b>Jeudi 18 août</b>	Chou blanc rémoulade	Cuisse de poulet provençale, printanière de légumes (PDS)	Fondu croc lait	Glace vanille chocolat
<b>Vendredi 19 août</b>	Melon (PDS)	Poisson pané, ratatouille, riz créole		Yaourt aromatisé
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
<b>Lundi 22 août</b>	Pastèque	Jambon de dinde, macédoine mayonnaise		Riz au lait maison
<b>Mardi 23 août</b>	 Celéri frais rémoulade (PDS)	Cubes de colin à la fondue de poireaux, courgettes (PDS), purée mousseline	Gouda	Compote pomme fraise
<b>Mercredi 24 août</b>	Mortadelle cornichon	Rôti de veau aux herbes, haricots beurre(PDS), pommes de terre	P'tit Louis tartine	Fruit de saison
<b>Jeudi 25 août</b>	Carottes rapées vinaigrette (PDS)	Spaghettis bolognaise	Tartare ail et fines herbes	Fruit de saison
<b>Vendredi 26 août</b>	Concombre bulgare (PDS)	Couscous végétarien	Yaourt sucré	Tarte aux pommes
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
<b>Lundi 29 août</b>	Melon (PDS)	Roulade de surimi, tomates cerises, salade d'Ebly à la provençale	Camembert	Glace
<b>Mardi 30 août</b>	 Betterave au thon (PDS)	Omelette au fromage, petits pois au beurre (PDS)	Chanteneigne	Pêche au sirop
<b>Mercredi 31 août</b>				
<b>Jeudi 1er septembre</b>	Tomates vinaigrette (PDS)	Jambon de dinde, tortis au fromage	Emmental	Compote de pomme
<b>Vendredi 2 septembre</b>	Salade Chopska	Pavé de merlu sauce bonne femme, riz créole	Délice emmental	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
<b>Lundi 5 septembre</b>	Cervelas	Rôti de dinde froid, salade de pommes de terre, tomates (PDS)	Mimolette	Fruit de saison
<b>Mardi 6 septembre</b>	 Macédoine mayonnaise	Aiguillette de blé, carottes panées, haricots verts (PDS), purée mousseline	Yaourt sucré	Crêpe au chocolat
<b>Mercredi 7 septembre</b>	Concombre bulgare (PDS)	Jambon blanc, courgettes provençales (PDS), coquillettes au fromage	Cantadou	Cocktail de fruits
<b>Jeudi 8 septembre</b>	Taboulé	Sauté de veau, jeunes carottes à l'ail (PDS), riz créole		Liégeois vanille
<b>Vendredi 9 septembre</b>	Chou fleur rémoulade	Parmentier de saumon	P'tit Louis	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

