

CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE...

S3

30/09/2024

SALADES TOMATE

PILONS DE POULET RÔTI AUX HERBES DE PROVENCE

HARICOT VERT

pané mozza

Emmental

Raisin blanc

01/10/2024

Carotte rapée

Hachis parmentier

PARMENTIER POISSON

FROMAGE CROÛTE NOIRE MONTCADI



Compote pomme

02/10/2024

SALADE BATAVIA

RÔTI DE PORC AU JUS CORSÉ

POMMES DE TERRE RISSOLÉES

OMELETTE

bleu

FRUIT DE SAISON

03/10/2024

PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON / (ŒUF DUR)

POISSON PANÉ

BOUQUETS DE BROCOLI

FROMAGE

fougasse aigues mortes

Sud-Est

04/10/2024

SALADE DE BETTERAVE

LAMELLES D'ENCORNETS SAUTÉES À L'AIL ET AU PERSIL

RIZ AU CURCUMA



FROMAGE BLANC SAUCE CARAMEL

DINER

CHOU ROUGE À LA VINAIGRETTE / CHOU-FLEUR À LA VINAIGRETTE

FILET POISSON SAUCE À L'OSEILLE

CAROTTES FRAÎCHES PERSILLÉES

LAITAGE

POMME RÔTIE À LA CASSONADE

SALADE DE LENTILLES ET QUINOA PARFUMÉE À L'ORANGE

TOMATE FARCIE

SEMOULE

FROMAGE

FRUITS DE SAISON

BETTERAVES AUX POMMES

PIZZA À LA MOZZARELLA ET FOURME D'AMBERT AOP

SALADE ICEBERG À LA VINAIGRETTE

LAITAGE

FRUITS DE SAISON

CÉLÉRI RAVE AU YAOURT

CAKE AU THON ET CIBOULETTE

SALADE LAITUE À LA VINAIGRETTE

FROMAGE

COMPOTE DE POMMES ET FRAMBOISES ALLÉGÉE EN SUCRE

Suite à la loi anti-gaspillage, les menus peuvent être recomposés en fonction des stocks