



Semaine du 26 au 30 septembre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Tomate et cœur de palmier,
vinaigrette nature

Friand au fromage

Céleri rémoulade

Chou fleur sauce cocktail
(mayonnaise et ketchup)

Chiffonnade de salade,
vinaigrette miel

Paëlla au poisson
(cubes de colin)

Sauté de bœuf sauce hongroise
(au paprika)

Filet de hoki meunière et citron

Macaroni LOCALES à l'indienne
(épice tandoori, pois chiches, lentilles)

Cordon bleu

Carottes braisées

Haricots verts

Boullgour

Flageolets au jus

Petit pois au jus

Pommes de terre vapeur

Emmental à la coupe

Fromage frais aux fruits

Carré de l'Est à la coupe

Yaourt nature et sucre

Petit moulé ail et fines herbes

Purée de pomme locale et mûres

Fruits de saison

Semoule au lait à la vanille

Fruits de saison

Cake au citron

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Galette Saint Michel
Lait
Fruit

Bongâteau chocolat
Lait
Jus d'orange

Baguette et beurre
Lait
Compote pomme abricot

Gaufre au chocolat
Yaourt nature sucré
Fruit

Madelaines longues
Fromage frais sucré
Fruit

Production locale

Produits BIO

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

Viande d'origine Française

Végé

Plat végétarien