



# Menu du 12-sept. AU 16 septembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	Logos		Logos		Logos	
<b>Entrées</b>	Tomates, Feta Salade Indienne aux curry Salade verte	Champignons à la grecque Salade de riz au thon Salade verte	Céleri rémoulade Carottes aux agrumes Salade verte	Haricots verts en salade Chou fleur en vinaigrette Salade verte	Crêpe fromage Feuilleté hot dog Salade verte	
<b>Plat principal</b>	Emincé de bœuf Stroganof	Saucisse aux herbes	Pavé de saumon à l'oseille	Rôti de dinde à la Normande	Filet de poisson frais	
<b>Garnitures</b>	Coquillettes bio Haricots panachés	Petits pois carottes Pdt Aubergines	Pommes de terre vapeur Tomates provençales	Purée de potiron Brocolis au beurre	Riz pilaf Courgettes & tomates	
<b>Produits laitiers</b>	Velouté nature Tomme de la fruitière des Bornes	Yaourt nature Brie bio	Yaourt nature BIO Bûchette de chèvre	Yaourt nature Abondance de la fruitière des Bornes	Fromage blanc coupelle Rouy	
<b>Desserts</b>	Pruneaux au sirop Abricots au sirop corbeille de fruits	Paris-brest Feuilleté abricot corbeille de fruits	Melon Pastèque corbeille de fruits	Mousse chocolat Yaourt aromatisé corbeille de fruits	Mélange raisin noir et blanc Fraises aux sucre corbeille de fruits	



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.

Tous nos fruits de saison sont locaux

Nos fromages de région sont produits à Arbusigny





### FAMILLES

AGNEAU	BIO
BŒUF	CHARCUTERIE/ ŒUFS...
CRUDITES	CUIDITES
DESSERTS LACTES	ENTREES CHAUDES
ENTREES FECULENTS	FECULENT
FROMAGES	FRUITS CRUS
FRUITS CUIITS	GLACE
LAITAGE	LEGUMES
ŒUF	PATISSERIES
PIZZA	PLAT UNIQUE
POISSON	PORC
PORTIONS	SALADES
VEAU	VEGETARIEN

