



Menu du 30-sept. AU 4 octobre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	Logos		Logos		Logos	
Entrées	Betteraves au thon et œuf	Feuilleté hot dog	Tomates au basilic		Œufs durs mayonnaise	
	Macédoine de légumes		Carottes râpées	Assortiments de salades	Pâté en croute	
	Salade verte 	Salade verte 	Salade verte 	Salade verte 	Salade verte 	
Plat principal	Poulet sauté au lait de coco tandoori 	Omelette fromage et aux herbes 	Emincé de bœuf aux 4 épices 	Tartiflette au reblochon	Blanquette de la mer 	
	Riz pilaf	Farfales	Purée de pommes de terre		Ebly & tomates	
Garnitures	Brocolis au beurre	Haricots verts persillés	Courgettes & tomates	Carottes bio 	Gratin de courge	
	Yaourt nature	Yaourt nature BIO 	Yaourt nature BIO 	Petit suisse	Fromage blanc	
Produits laitiers	Carré frais	Camembert	Brie au lait cru		Mimolette	
	Crème dessert vanille	Compote de fruits Bio 				
Desserts	Crème dessert chocolat	Cocktail de fruits	Crumble aux pommes	Mélange raisin noir et blanc	Beignet au chocolat	
	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	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