

MENUS

SEPTEMBRE



RUGBY
WORLD CUP
FRANCE 2023

<p>Lundi 04/09/23 </p> <p>C'est la rentrée!</p> <p><u>Salade verte</u></p> <p>Spaghettis bolognaise végétale et emmental</p> <p>Glace vanille</p>	<p>Mardi 05/09/23</p> <p>Salade niçoise</p> <p>Saumon au citron</p> <p><u>Carottes sautées</u></p> <p>Yaourt fraise BIO AB</p> <p><u>Fruit de saison</u></p>	<p>Mercredi 06/09/23</p> <p><u>Taboulé de chou-fleur</u></p> <p>Raviolis</p> <p>Petit suisse aux fruits</p>	<p>Jeudi 07/09/23</p> <p><u>Salade grecque</u></p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Gratin de salsifis</p> <p>Tarte chocolat</p>	<p>Vendredi 08/09/23</p> <p>France </p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz de Camargue IGP</p> <p>Camembert </p> <p><u>Fruit de saison</u></p>
<p>Lundi 11/09/23</p> <p><u>Pastèque</u></p> <p>Sauté de porc aux pruneaux</p> <p>Polenta</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Mardi 12/09/23</p> <p>Japon </p> <p>Gyoza</p> <p>Aiguillettes de poulet</p> <p>sauce soja</p> <p>Beignets de légumes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Ananas </p>	<p>Mercredi 13/09/23</p> <p>Ragoût de bœuf</p> <p>aux petits légumes</p> <p>Comté AOP </p> <p><u>Fruit de saison</u></p>	<p>Jeudi 14/09/23</p> <p><u>Tomates en salade</u></p> <p>Gnocchis sauce roquefort</p> <p>Yaourt banane BIO AB </p>	<p>Vendredi 15/09/23</p> <p>Les Provençades</p> <p>Tarte méditerranéenne</p> <p>Aïoli</p> <p>Tomme blanche</p> <p><u>Fruit de saison</u></p>
<p>Lundi 18/09/23</p> <p>Salade de pois chiches</p> <p>Cabillaud aux amandes</p> <p>Gratin de brocolis BIO</p> <p>Babybel AB</p> <p><u>Fruit de saison</u></p>	<p>Mardi 19/09/23</p> <p><u>Concombre fromage blanc</u></p> <p>Tomates farcies maison</p> <p>Riz complet BIO AB</p> <p>Petit suisse</p>	<p>Mercredi 20/09/23</p> <p>Lasagnes de courgettes et ricotta à la provençale</p> <p>Yaourt</p> <p><u>Fruit de saison</u> </p>	<p>Jeudi 21/09/23</p> <p>Nouvelle Zélande </p> <p>Sauté d'agneau</p> <p>Purée de patate douce gratinée au cheddar</p> <p>Salade de fruits exotiques </p>	<p>Vendredi 22/09/23</p> <p><u>Salade verte</u></p> <p>Oeufs durs à la florentine BIO AB</p> <p>Brin d'affinois</p> <p>Gâteau basque </p>
<p>Lundi 25/09/23</p> <p>Toast de rillettes de sardines</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Ratatouille maison</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p><u>Fruit de saison</u></p>	<p>Mardi 26/09/23</p> <p><u>Courgettes mozzarella</u></p> <p>Curry de lentilles, blé et carottes BIO AB</p> <p>Crème chocolat </p>	<p>Mercredi 27/09/23</p> <p>Angleterre </p> <p><u>Coleslaw</u></p> <p>Fish and chips</p> <p>Gouda</p> <p>Crumble aux pommes </p>	<p>Jeudi 28/09/23</p> <p>Tourtons</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Haricots verts sautés</p> <p>Saint Albay</p> <p><u>Fruit de saison</u></p>	<p>Vendredi 29/09/23</p> <p><u>Melon</u></p> <p>Tagliatelles</p> <p>Carbonara</p> <p>Fromage blanc vanille</p>

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.

Produit de saison

Produit local *

Viande française

Pêche durable

Nouveauté

Menu végétarien

Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée

Indication Géographique Protégée

Label Rouge

Haute Valeur Environnementale

Agriculture Biologique



Du pain bio, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger local !



Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air en production locale.

*Sauf fruits exotiques