








Semaine du 21 au 25 septembre 2020		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
 Salad'Bar	Pâtisseries salées ou charcuterie	ŒUF DUR AU SURIMI	CRÊPE AU FROMAGE	MAQUEREAUX A LA TOMATE	SOIREE "FAJITAS"
	Salade composée/ crudités	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE VERTE AU MAÏS	SALADE DE POMMES DE TERRE, CONCOMBRES ET POMMES GRANNY 	
	Crudités / Cuidités	SALADE D'ENDIVES AUX POMMES	VELOUTE DE COURGETTES	DUO DE CAROTTES ET CELERI	
Plat	Plat du jour/ Plat snacking	BOUDIN NOIR AUX OIGNONS	CANNELONI GRATINES	POIREAUX AU JAMBON	
	Poisson/ Plat végétarien	FILET DE POISSON A LA MOUTARDE	QUICHE CHEVRE-EPINARDS ET SALADE VERTE 	CALAMARS A LA ROMAINE	
Garniture	Féculents	PUREE	PÂTES	RIZ	
	Légumes verts	COMPOTEE DE POMMES 	EPINARDS A LA CREME	POËLEE DE POIVRONS	
Fromages	Fromage	FROMAGE AU CHOIX			
	Laitages	ASSORTIMENT DE LAITAGES (yaourts naturels, aromatisés, aux fruits, petits-suisseurs, fromages blanc...)			
 Desserts	Pâtisserie du jour	CRÊPE AU SUCRE	ROULE CHOCO-NOISETTE	MOELLEUX AUX POMMES 	
	Fruit cru au choix	Fruit cru au choix			
	Fruit cuit	ANANAS CRAMELISES	COMPOTE DE POMMES ET BRISURE DE SPECULOOS 	COMPOTE	
	Dessert lacté	ENTREMETS VANILLE	CREME DESSERT PRALINE	FLAN NAPPE CARAMEL	



**LES FRUITS ET LEGUMES
ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS**

L'invité de la semaine:



LA POMME



PREPARE PAR LE CHEF



PRODUIT LOCAL



PRODUIT FRAIS



NOUVELLE RECETTE



PLAT VEGETARIEN

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."