



Semaine du 13 au 17 septembre 2021		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
 Frais de légumes Frais de légumes Salad'Bar	Pâtisserie salée ou charcuterie	SALAMI ET CORNICHONS	FRIAND A LA VIANDE	ŒUF DUR MACEDOINE	SOIREE ASIATIQUE (salade de chou, nouilles sautées, nems...)
	Salade composée/ crudités	CONCOMBRES AU MAÏS	CAROTTES RÂPEES AUX RAISINS SECS ET CURRY	SALADE DE POMMES DE TERRE A LA CIBOULETTE	
	Crudités / Cuidités	SALADE DES VENDANGEURS (sv, raisins, dés de fromage)	BETTERAVES ROUGES PERSILLEES	SALADE COLESLAW	
Plat	Plat du jour/ Plat snacking	STEAK HACHE DE VEAU GRATINE A LA MOZZARELLA	ROUGAIL DE SAUCISSES	QUICHE TOMATE-CHEVRE ET SALADE VERTE	
	Poisson/ Plat végétarien	PÂTES FOUREES AU FROMAGE	POISSON EN PAPILOTE	CASSOLETTE DE POISSON	
Garniture	Féculents	TORTIS	RIZ BIO	BLE BIO	
	Légumes verts	RATATOUILLE	JULIENNE DE LEGUMES	FONDUE DE POIREAUX	
Fromages	Fromage	FROMAGE AU CHOIX			
	Laitages	ASSORTIMENT DE LAITAGES (yaourts natures, aromatisés, aux fruits, petits-suissees, fromages blanc...)			
 Frais de fruits Gourmandises	Pâtisserie du jour	BAVAROIS	CRUMBLE AUX POIRES	GÂTEAU MARBRE	
	Fruit cru au choix				
	Fruit cuit	COMPOTE	COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE	
	Dessert lacté	GLACE	CREME DESSERT CAFE	LIEGEOIS CHOCOLAT	



LES FRUITS ET LEGUMES
ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS



L'invité de la semaine:

LE RAISIN

-  PREPARE PAR LE CHEF
-  PRODUIT LOCAL
-  PRODUIT FRAIS
-  NOUVELLE RECETTE
-  PLAT VEGETARIEN