



Semaine du 6 au 10 septembre 2021		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
 Fraicheurs Salad'Bar	Pâtisseries salées ou charcuterie	CAKE AUX OLIVES	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	TARTE AU FROMAGE	SOIREE KEBAB
	Salade composée/ crudités	SALADE DU MIDI (blé, tomates, thon, olives, feta)	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	RADIS BEURRE	
	Crudités / Cuidités	MELON	MELI-MELO DE CRUDITES	TOMATES VINAIGRETTE	
Plat	Plat du jour/ Plat snacking	QUICHE LORRAINE	AIGUILLETES DE VOLAILLE AUX OLIVES	BOULETTES DE BOEUF SAUCE BARBECUE	
	Poisson/ Plat végétarien	TAGLIATELLES AUX FRUITS DE MER	BOUCHEE FORESTIERE (quenelles nature, champignon, fromage)	GRATIN DE POISSON A L'ANETH	
Garniture	Féculents	TAGLIATELLES	BOULGOUR	POMMES SAUTEES	
	Légumes verts	SALADE VERTE	BRUNOISE AU BEURRE	CHOUX-FLEURS PERSILLEES	
Fromages	Fromage	FROMAGE AU CHOIX			
	Laitages	ASSORTIMENT DE LAITAGES (yaourts nature, aromatisés, aux fruits, petits-suisse, fromages blanc...)			
 Gourmandises	Pâtisserie du jour	CARRE A L'ABRICOT	TARTE AU CHOCOLAT	PUDDING	
	Fruit cru au choix				
	Fruit cuit	ANANAS AU SIROP	COMPOTE	PÊCHES AU SIROP	
	Dessert lacté	GÂTEAU DE SEMOULE	CREME DESSERT CHOCOLAT	MOUSSE CAMEL	



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