








Menus communs 2022 / 5 composantes

Du 19 au 23 septembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Œuf dur  Et mayonnaise	Tranche de pastèque	Champignons frais émincés Sauce crème ciboulette 	*** Les pas pareilles*** Tartinable chèvre poivron rouge basilic 	Salade verte Vinaigrette moutarde
Plat protidique	Dauphinois de pdt et courgettes au basilic 	Boulette de bœuf  Sauce aux olives	Merlu  portion filet sauce niçoise (tomate, olive, basilic, câpres)	Nuggets de poulet	Colin panés quartier de citron
Sa garniture		Semoule	Riz	Purée de pommes de terre	Gratin de choux fleur
Produits laitiers au choix	Petit fromage frais aux fruits	Fromage frais Tartare	Pont l'Evêque AOP 	Yaourt nature	Bûche lait de mélange
Desserts au choix	Fruit Au choix	Eclair parfum chocolat	Ile flottante	Fruit au choix	Compote de pommes et cassis Allégées en sucre



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Plat végétarien



Produit de la mer durable