



















lundi, septembre 02, 2019	mardi, septembre 03, 2019	jeudi, septembre 05, 2019	vendredi, septembre 06, 2019
<p>MENU DE LA RENTREE</p> <p>Melon* Ravioli au gratin Vache qui rit Mousse au chocolat</p> 	<p> Salade de pâtes au basilic Emincé de poulet jus au thym Haricots verts ail et persil Rond des Ducs Fruit de saison*</p>	<p> Carottes râpées maison Sauté de bœuf à la tomate Coquillettes au beurre Fromage frais fruité Gaufre poudrée</p> 	<p> Œuf dur - Mayonnaise maison Pavé de poisson blanc gratiné au fromage Trio de légumes aux brocolis Coq Rouge Fruit de saison*</p>
lundi, septembre 09, 2019	mardi, septembre 10, 2019	jeudi, septembre 12, 2019	vendredi, septembre 13, 2019
<p>Pastèque* Escalope de poulet à l'italienne Pilaf d'ébly Emmental Flan vanille</p>	<p>Salade de maïs au thon  Sauté de veau façon grand-mère Beignets de choux-fleurs Fromage blanc Fruit de saison*</p> 	<p>MENU PLAISIR</p> <p>Salade iceberg Chili con carné maison  Riz Coulommiers Poire au sirop sauce chocolat</p>	<p>Crêpe au fromage Hoki pané - Citron Batonnière de légumes aux carottes jaunes Yaourt aromatisé Pâtisserie sèche</p>
lundi, septembre 16, 2019	mardi, septembre 17, 2019	jeudi, septembre 19, 2019	vendredi, septembre 20, 2019
<p>MENU FETE FORRAINE</p> <p>Tomate croq au sel Saucisse de Strasbourg S/P: Saucisse de volaille Frites - Ketchup Vache Picon Pop Corn</p> 	<p>Salade de blé à la niçoise  Aiguillette de poulet au basilic Cordiale de légumes Mi-chèvre Fruit de saison*</p> 	<p> MENU PLAISIR</p> <p>Salade mêlée Pennes à la bolognaise Fraidou Compote</p>	<p>Melon* Dos de colin safrané à la crème de poireaux Boulgour Yaourt Pâtisserie</p>
lundi, septembre 23, 2019	mardi, septembre 24, 2019	jeudi, septembre 26, 2019	vendredi, septembre 27, 2019
<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Radis - Beurre Steak fromager - Ketchup Petits pois à la française Les Fripons Crème dessert chocolat</p>	<p> Taboulé maison Paupiette de veau provençale Duo de courgettes jaunes et vertes crémière Fromage blanc Fruit de saison*</p> 	<p>MENU PLAISIR</p> <p>Salade iceberg Hachis Parmentier maison  Mimolette Liégeois vanille</p>	<p>Pastèque* Boulettes de veau sauce dijonnaise Tortis au fromage Yaourt Pâtisserie sèche</p>
lundi, septembre 30, 2019	mardi, octobre 01, 2019	jeudi, octobre 03, 2019	vendredi, octobre 04, 2019
<p> Salade de maïs au soja Wings de poulet + Ketchup Frites Rond des Ducs Fruit de saison*</p> 	<p>Melon* Sauté de bœuf aux olives Purée crécy Fromage frais Madelon</p>	<p>MENU PLAISIR</p> <p>Salade mélangée Tortelloni au gruyère AOP sauce tomate basilic Chanteneige Compote Bi-fruit</p>	<p> Carottes râpées maison Fish and chips sauce tartare maison Brocolis ail et persil Fromage frais fruité Barre Bretonne - Crème anglaise</p>

* Produit de Saison

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau