

MENU DU 4 AU 8 SEPTEMBRE

Semaine 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Midi	Entrées	Champignons à la Gracque / Saucisson à l'ail	Salade de pommes de terre / Choux fleurs en salade	Toast au fromage / Salade composée	Potage de légumes / Wrap au surimi	Coleslaw maison / Rosette
	Plats chauds	Blanquette de poulet / Filet de cabillaud	Rôti de porc sauce charcutière / Pané tomate mozzarella	Spaghettis bolognaise	Bœuf Bourguignon / Lamelles d'encornets à la tomate	Aiguillette de poisson pané / Omelette à la ciboulette
	Fromage	Fromage	Fromage blanc au daim	Fromage	Fromage	Fromage
	Desserts	Flan au chocolat / Salade de fruits	Liégeois vanille / Mandarines	Tarte aux poires maison / crème pistache	Gâteau au chocolat / Mousse coco	Yaourt aux fruits / compote
		Riz / Epinards à la crème	Cœur de blé / Pôlée wok		Semoule / courgettes sautées	Pâtes / Pôlée de légumes

Soir	Entrées	Saucisse de perche de Lozère	Feuilleté du Chef	STREET FOOD	Jambon blanc et ses condiments
	Plats chauds	Sauté de dinde à la crème de Parmesan	Chipolatas sauce bleu	Salade Burger gourmet du Chef	Boulettes de bœuf aux abricots confits
	Fromage	Fromage	Fromage	Frites	Petits pois / Ratatouille à l'huile d'olives
	Desserts	Tiramisu au spéculoos	Mousse au chocolat et son biscuit	Glace	Crème dessert vanille
		Coquillettes au beurre / Haricots verts	Lentilles / Carottes sautées à l'ail		

Légende :

	Végétarien		Produit Local
	Viande Française		Fait maison