

Menu – semaine du 2 au 8 septembre 2024

	LUNDI 2 septembre	MARDI 3 septembre	MERCREDI 4 septembre	JEUDI 5 septembre	VENDREDI 6 septembre	SAMEDI 7 septembre	DIMANCHE 8 septembre
DÉJEUNER	<p>SALADE ICEBERG À LA VINAIGRETTE</p> <p>COUSCOUS AU POULET ET MERGUEZ</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE DE HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE</p> <p>SALADE DE PATE, TOMATE, OLIVES, FROMAGE, ŒUF, CROUTONS</p> <p>FROMAGE</p> <p>PASTÈQUE</p>	<p>TOMATE PARFUMÉE AU VINAIGRE BALSAMIQUE</p> <p>STEAK HACHE</p> <p>FRITES</p> <p>FROMAGE</p> <p>SALADE DE FRUIT</p>	<p>CÉLERI RAVE À LA VINAIGRETTE</p> <p>BOUDIN NOIR AUX OIGNONS</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE</p> <p>POMMES FRUITS SAUTÉES</p> <p>FROMAGE</p> <p>ILE FLOTTANTE</p>	<p>SALADE DE LENTILLES AUX OIGNONS ROUGES</p> <p>COLIN D'ALASKA SAUCE SAFRANÉE BOULGOUR CRÉOLE RATATOUILLE</p> <p>FROMAGE</p> <p>ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON (PASTÈQUE, PÊCHE, ANANAS)</p>	<p>SALADE DE CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>RÔTI DE DINDONNEAU VF AU JUS COURGETTES AUX OIGNONS</p> <p>RIZ CRÉOLE</p> <p>FROMAGE</p> <p>POT DE CRÈME PRA-LINÉE</p>	<p>PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON</p> <p>SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS</p> <p>TAGLIATELLES TOMATES FRAÎCHES RÔTIES</p> <p>FROMAGE</p> <p>TARTE AUX POMMES</p>
DÎNER	<p>POTAGE</p> <p>SALADE AU GÉSIER DE POULET CONFIT, TOMATES, HARICOTS VERTS & NOIX</p> <p>FROMAGE</p> <p>RIZ AU LAIT</p>	<p>POTAGE</p> <p>GRATIN DE POMMES DE TERRE, LÉGUMES D'ÉTÉ, CHÈVRE ET EMMENTAL</p> <p>FROMAGE</p> <p>COMPOTE DE POMMES ALLÉGÉE EN SUCRE</p>	<p>POTAGE</p> <p>BEIGNETS DE CALAMARS SAUCE TARTARE</p> <p>PIPERADE</p> <p>FROMAGE</p> <p>POT DE CRÈME AU CITRON</p>	<p>POTAGE</p> <p>PISSALADIÈRE FEUILLETÉE</p> <p>SALADE ICEBERG À LA VINAIGRETTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>ABRICOT</p>	<p>POTAGE</p> <p>MACARONIS SAUCE CARBONARA</p> <p>FROMAGE</p> <p>CRÈME VANILLÉE AUX FRAMBOISES</p>	<p>POTAGE</p> <p>QUICHE TOMATE OIGNON ÉPINARD, PARFUMÉE AUX DEUX MOUTARDES</p> <p>SALADE BATAVIA À LA VINAIGRETTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>COMPOTE DE FRUITS ALLÉGÉE EN SUCRE</p>	<p>POTAGE</p> <p>OMELETTE À L'EMMENTAL</p> <p>SALADE LAITUE A LA VINAIGRETTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>CREME DESSERT</p>