

Menu – semaine du 26 août au 1^{er} septembre 2024

	LUNDI 26 Août	MARDI 27 Août	MERCREDI 28 Août	JEUDI 29 Août	VENDREDI 30 Août	SAMEDI 30 Août	DIMANCHE 1 ^{er} septembre
DÉJEUNER	<p>SALADE ICEBERG À LA VINAIGRETTE</p> <p>MIJOTE DE BŒUF A LA TOMATE</p> <p>RIZ CRÉOLE</p> <p>FROMAGE</p> <p>POT DE CRÈME PARFUMÉE À LA VANILLE</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE</p> <p>PARMENTIER À LA PATATE DOUCE</p> <p>FROMAGE</p> <p>COMPOTE DE POIRES ALLÉGÉE EN SUCRE</p>	<p>BETTERAVES AUX POMMES</p> <p>STEAK HACHE</p> <p>FRITES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CÉLERI RAVE SAUCE RÉMOULADE</p> <p>PAËLLA AU POULET ET COLIN D'ALASKA</p> <p>FROMAGE</p> <p>CRÈME AUX BISCUITS "PETIT BEURRE"</p>	<p>CRUDITE DE LEGUMES CASSOLETTE AU COLIN D'ALASKA ET</p> <p>MOULES BIO AU COULIS DE MÂCHE BOUQUETS DE BROCOLI</p> <p>SEMOULE AUX ÉPICES</p> <p>FROMAGE</p> <p>COUPE DE SORBET À LA FRAISE</p>	<p>TOMATE À L'ÉCHALOTTE</p> <p>RÔTI DE PORC SAUCE CRÉMEUSE À L'AIL CAROTTES RONDELLES POLENTA AU BOUILLON DE VOLAILLE</p> <p>FROMAGE</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>	<p>RILLETTE DE SARDINE AU CITRON ET TOAST SAUTÉ DE BOEUF AU JUS</p> <p>POMME DE TERRE SAUTÉE</p> <p>PIPERADE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FROMAGE BLANC GRIOTTE</p>
DÎNER	<p>POTAGE</p> <p>SALADE DE POMME DE TERRE AU HARENG</p> <p>FROMAGE</p> <p>DUO DE POMME ET BANANE</p>	<p>POTAGE</p> <p>GRATIN DE MACARONIS AUX CHAMPIGNONS SAUCE CRÉMÉE À L'EMMENTAL</p> <p>SALADE ICEBERG À LA VINAIGRETTE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FROMAGE BLANC AUX GRIOTTES</p>	<p>POTAGE</p> <p>SALADE FAÇON NIÇOISE (THON, ANCHOIS, ŒUF DUR, POMME DE TERRE, ...ETC)</p> <p>FROMAGE</p> <p>ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON (PASTÈQUE, PÊCHE, ANANAS)</p>	<p>POTAGE</p> <p>OMELETTE AUX FINES HERBES</p> <p>POMMES DE TERRE À LA VAPEUR</p> <p>FROMAGE</p> <p>COMPOTE DE POMMES ET FRAMBOISES ALLÉGÉE EN SUCRE</p>	<p>POTAGE</p> <p>QUICHE AUX AUBERGINES, COURGETTES ET MOZZARELLA</p> <p>FROMAGE</p> <p>ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON (PASTÈQUE, PÊCHE, ANANAS)</p>	<p>POTAGE</p> <p>PARMENTIER AUX HARICOTS COCO ET AU POULET</p> <p>FROMAGE</p> <p>PASTEQUE</p>	<p>POTAGE</p> <p>FLAN AUX LARDONS ET À L'EMMENTAL</p> <p>FROMAGE</p> <p>YAOURT</p>