



Menus du 1er au 18 septembre 2020

Dicton du mois :

"En septembre, s'il tonne, la vendange est bonne."



lundi 31 août	mardi 01 septembre	mercredi 02 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
VACANCES	Salade verte Raviolis (plat complet) Compote		Rôti de porc aux oignons Petits pois / carottes Emmental Crème au caramel	Tomates en vinaigrette Filet de poisson sauce ciboulette Riz Fruit de saison

lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Melon Escalope de dinde sauce paprika Semoule Tomme noire	Salade de riz Filet de poisson meunière Epinards en béchamel Mousse au chocolat		Concombre vinaigrette Sauté de bœuf à la provençale Pâtes + râpé Yaourt sucré artisanal	Crêpe au fromage Haricots verts Vache qui rit Flan à la vanille

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Produits régionaux

Produits BIO



lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Taboulé (semoule) Aiguillettes de poulet au cumin Courgettes persillées Fruit de saison	Saucisse knack Purée de pommes de terre Mimolette Compote		Omelette Ratatouille Edam Liégeois au caramel	Carottes râpées Filet de colin à l'américaine Riz Fruit de saison