MENUS DE LA SEMAINE DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2020

JOURS	ENTRÉES		PLATS		DESSERTS		SOIRS	
L U N D I	Salade hollandaise Salade tomates feta	ALLERGÈNES :	Sauté de volaille sauce crème Poisson bordelaise Tofu mariné aux légumes sauce kikkoman Poêlée de légumes Céréales gourmandes	ALLERGÈNES :	Petit suisse Yaourt bio	ALLERGÈNES :	Frisée aux croutons Bœuf braisé * poisson grillé au basilic Navet au jus Coquillettes Yaourt Bio Verrine myrtille chocolat blanc	ALLERGÈNES :
M A R D	Salade de pourpier concombre Charcuterie	ALLERGÈNES :	Rougail saucisse Poisson sauce homardine Poelée créole riz	ALLERGÈNES :	Tarte aux pommes	ALLERGÈNES :	Feuilleté au fromage Navarin d'agneau Poisson tomates anchois Jardinière aux légumes maison* Fromage	ALLERGÈNES :
M E R C R E D I	Salade verte	ALLERGÈNES :	Sauté de canard sauce à l'orange Steak végératien Pommes de terre sautées Carottes au beurre Graines de la beauce	ALLERGÈNES :	Clafoutis aux cerises ou mousse aux fruits maison Yaourt bio	ALLERGÈNES :	Salade composée Crumbel de poisson Risotto aux légumes Glace* yaourt bio	ALLERGÈNES :
I D E	Salade de chou carotte et pomme Salade de quinoa aux légumes	ALLERGÈNES :	Colombo de veau Quiche végétarienne chèvre courgettes Poêlée Bombay Pâtes	ALLERGÈNES :	Salade de fruits Fromage	ALLERGÈNES :	Rillette * salade de céleri au citron Cuisse de poulet à l'alsacienne Spätzle Butternut au beurre Fromage Smoothie ananas mangue	ALLERGÈNES :
V E N D R E D	Salade de Nouille chinoise Salade de concombre	ALLERGÈNES :	Emincé de bœuf bourguignon Gratin de légumes pommes de terre et lentilles Purée de carottes	ALLERGÈNES :	Eclair au chocolat Yaourt bio	ALLERGÈNES :	Feuilleté de chêne Tarte flambée Plateau de fruits* yaourt bio	ALLERGÈNES :

Cafeteria

SPAGHETTI SAUCE CURRY * GLACE (pour le lundi réservation le vendredi)