

Menu du 14 au 18 septembre

Midi

Lundi 14 sept.
Duo de choux façon coleslaw 🏠📍🌱
Pastèque 🌱
~.
Axa 🏠📍🌱
~.
Haricots verts 🌱🏠
Riz 🌱🌱
~.
Pommes 🌱📍
Yaourt 🌱
📦

Mardi 15 sept.
Salade de pâtes 🏠🌱
~.
salade de pomme de terre et jambon 🏠
~.
~.
Filet de poisson meunière citron 🏠
~.
Blé 🌱🌱
Courgettes sautées 🌱
~.
Camembert 📦
~.
Raisin 🌱🌱

Mercredi 16 sept.
Rillettes 📦
~.
Roti de boeuf 📍🌱
~.
Poêlée de légumes 🌱
~.
fromage blanc 🏠🌱
~.
biscuit se Savoie 🏠🌱
~.
📦

Jeudi 17 sept.
carpaccio de tomates anciennes au pesto 🏠
~.
gaspacho 🏠📍🌱
~.
saucisses 📍🌱
~.
coco à la tomate 🌱🌱
tomate rotie au thym 🏠📍
~.
Chèvre 📍🌱
~.
Pomme cuite au four 🌱🏠🌱

Vendredi 18 sept.
salade verte et oeufs, croutons 🌱🏠📍
~.
Chili sin carne 🌱🏠
~.
Polenta 🌱
~.
Saint Nectaire 📍🌱
~.
Banane 🌱
Biscuit 🌱
📦

Soir

Salade de chèvre 🏠
~.
Cordon bleu 📍🌱
~.
Epinards 🏠🌱
~.
Liégeois 📦
Prunes 🌱🌱

Melon 📍🌱
~.
brochette de volaille marinée 📍
~.
quinoa gourmand 🏠
~.
Fruits 📍🌱
Yaourt 🌱
📦

Radis 📍🌱
~.
pates bolognaise vegetarienne 🌱🏠🌱
~.
Fruits 📍🌱
Petits suisses aux fruits 📦

Macédoine de légumes 🌱
~.
tajine aux abricots 🌱
~.
Semoule 🌱🌱
~.
Munster 📍🌱
~.
Fruits 📍🌱
Litchis 🌱

🌱 Issu de l'Agriculture Biologique
📍 viande origine france

🏠 Fait maison - Recette du chef

📦 Assemblé sur place

📍 Produits locaux

🌱 convient aux végétariens

📦 Anhydride sulfureux et sulfites

📍 Arachides

📍 Céleri

📦 Céréales contenant du gluten

📍 Crustacés

📍 Fruits à coques

📍 Graines de sésame

📦 Lait

📍 Lupin

📍 Mollusques

📍 Moutarde

📍 Oeufs

📍 Poissons

📍 Soja

[Signature]

