



NOM DE L'ETABLISSEMENT

août-19


DEJEUNERS



Semaine du	2-sept.	au	6-sept.
SALADE DE MAIS TOMATES STEAK HACHÉ AU POIVRE PUREE P DE TERRE REBLOCHON FERMIER COMPOTE DE FRUITS	 TABOULE ESCALOPE DE VOLAILLE HARICOTS VERTS PERSILLÉS BRIE VELOUTE AUX FRUITS		RADIS BEURRE AUTÉ DE PORC AUX OLIVES PENNE RIGATE FROMAGE A LA COUPE TARTE AUX POMMES PASTÈQUE FILET DE POISSON MEUNIÈRE BROCOLIS AU BEURRE P VAPEUR COMTÉ CLAFOUTIS AUX CERISES

Semaine du	9-sept.	au	13-sept.
CONCOMBRE A LA CIBOULETTE PALETTE A LA DIABLE PETIT POIS BUCHETTE DE CHEVRE LIEGEOIS AU CHOCOLAT	PIZZA MINCÉ DE BŒUF AUX POIVRONS HARICOTS PLATS FROMAGE DE TERROIR  PASTÈQUE		TOMATES & MOZZA PILON DE POULET MARINÉ AU RATATOUILLE P VAPEUR FROMAGE BLANC BATTU GATEAU ROULE SALADE VERTE GRATIN DE POISSON RIZ SAFRANÉ FROMAGE FRAIS PECHE

Semaine du	16-sept.	au	20-sept.
MELON BOULETTES VEGETALE FARFALLES CONTE GLACE	DUO DE TOMATE & CONCOMBRE EMINCE DE VOLAILLE PUREE P DE TERRE FROMAGE DES BORNES TARTE AUX POMMES		CHOU FLEUR A LA GREQUE TAJINE DE POULET EPINARDS A LA CREME FROMAGE BLANC BEIGNET FRAMBOISE TERRINE DE CAMPAGNE FILET DE COLIN A L'OSEILLE POELÉE DE COURGETTES & RIZ TOMME DE SAVOIE FRUITS DE SAISON

Semaine du	23-sept.	au	27-sept.
SALADE VERTE AUX LARDONS STEAK HACHÉ MARCHAND DE VIN CEREALES GOURMANDES FROMAGE A LA COUPE COMPOTE POMME SANS SUCRE	SALADE DE RIZ FILET DE COLIN PANE CHOU FLEUR BRAISÉ  SAOURT NATURE SUCRE POIRE		MORTADELLE ESCALOPE DE VOLAILLE AUX GRATIN DE COURGE COULOMMIER VELOUTE AUX FRUITS MACEDOINE DE LEGUMES FILET DE LIEU CREME CITRON POMMES SAUTEES FROMAGE TERROIR RAISIN

