

Du 31/08/2026 au 04/09/2026

Menu	
Lundi	Carottes râpées - Vinaigrette au citron Raviolis au boeuf à la sauce tomate Raviolis aux légumes Gouda Bio Gaufre liégeoise
Mardi	Melon Emincé de cuisse de poulet - Sauce à l'indienne Pavé de merlu MSC - Sauce à l'indienne Boulgour Bio Camembert Bio Mousse au chocolat au lait
Mercredi	Taboulé (à la semoule Bio) Steak haché au veau - Sauce au poivre Omlette nature avec sauce - Sauce au poivre Petits pois Ce2 au romarin Mimolette Bio Compote fraîche pommes Bio rhubarbe
Jeudi	Tomates - Vinaigrette au basilic Boulettes au porc - Sauce barbecue Boulette de lentilles et légumes - Sauce barbecue Purée de pommes de terre et courgette fraîche Yaourt sucré (régional) Tarte du chef aux myrtilles
Vendredi	Betteraves Bio - Vinaigrette à l'échalote Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce citron Riz de camargue IGP Vache qui rit Bio Fraises

Origine France Produit labellisé Plat signature

**Les menus sont susceptibles de modification sous réserve d'approvisionnement.
Toutes nos viandes sont d'origine française.**