

Semaine 3 du Lundi 14 Septembre au Vendredi 18 Septembre

LES ENTREES		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
LES ENTREES	Entrées dressées	Salade de pâtes, ananas et surimi	Melon	Houmous du chef	Concombre à la crème d'aneth	Carottes râpées à la ciboulette
		Pastèque en quartier	Tapas au jambon cru	Salade de Cœur d'artichaud	Mousse de betteraves	Radis à croquer
		Œuf cocotte emmental râpé	Assiette de bacon et coppa		Pâté de campagne	Maquereau à la moutarde
LES PLATS	Plats chauds Plats chauds sans viande	Sauté de poulet à la provençale	Cassoulet	Rôti de bœuf sauce aux poivres	Bolognaise végétariennes	Queue de saumon sauce citron
		Mergez Grillée	Brandade de Poisson	Filet de dinde du gers	0	Rôti de porc aux herbes
		Saucisse knax rôtie	Omelette Basquaise	Gratin de fruit de mer	0	Tarte au fromage
Accompagnements		Aubergines sautées à la tomates	Haricots blanc du cassoulet	Salade Verte	Spaghetti	Piperade
		Riz BIO pilaf	Salade verte	Pommes frites HVE	Légumes de la bolognaise	Boulgour et son jus
Produits laitiers		Assortiment de fromages ou de laitage	Assortiment de fromages ou de laitage	Assortiment de fromages ou de laitage	Assortiment de fromages ou de laitage	Assortiment de fromages ou de laitage
LES DESSERTS	Desserts dressés	Fruit frais de saison	Pastis Gascon	Fruit frais de saison	Ile flottante	Beignet de framboise
		Crème dessert chocolat	Fruit frais de Saison	Liégeois vanille	Fruit frais de saison	Fruit frais de Saison
		Gauffres au sucre	Crème catalane		Panna cotta fruits exotique	Quatre quart crème anglaise

Préparation contenant
au moins un ingrédient Egalim

Végétarien



Préparé par notre Chef



Les produits locaux