

Semaine du 24 au 28 septembre 2018 - Déjeuner



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Verte et Gruyère Salade de Radis Poireaux Vinaigrette Salade de riz (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)	Salade Verte Composée Quiche Lorraine Pain de Légumes Courgettes Râpées Mozzarella		Salade Verte Local Concombre Local Alpin Céleri et Tomates Local	Pâté de campagne Carottes Rapées Salade Piémontaise Salade Verte et Surimi
Ravioli à la Volaille Gratin de la Mer	Jambon Braisé Duo de Poissons		Sauté de bœuf Local Mironton Paupiette de Poisson	Pavé de Colin Meunière Paupiette de Veau Sauce Charcutière
Julienne de légumes Salade verte	Choux de Bruxelles Farfalle Saveur du Midi		Courgettes Local à la Persillade Gratin Dauphinois Local	Riz de grand-mère Purée de Haricots Verts
Fondu Président Fraidou Camembert Yaourt nature sucré	Emmental Croûte noire Rondelé nature Yaourt nature sucré		Coulommiers Brie Cotentin Yaourt nature sucré	Fromage blanc Mimolette Rondelé aux noix Yaourt nature sucré
Mousse au Cacao Entremets au Caramel Corbeille de Fruits Gaufre	Corbeille de fruits Flan à la Vanille Gâteau Yaourt et aux Pommes Crème fouettée aux Fruits		Compote de Pommes Maison Local Fromage Blanc Local aux Fruits Rouges Corbeille de fruits	Corbeille de fruits Compote de Poires Smoothie aux Abricots et Pommes Mousse Framboises

Plats préférés

Innovation
culinaire

Recettes
développement durable

Recettes
d'Ici et d'ailleurs



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine