



Du lun. 10 AU 16 AOUT

DÉJEUNER S2

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
TZATZIKI	CROISILLON AUX CHAMPIGNONS	SALADE GRECQUE À LA FETA	TERRINE FORESTIÈRE	PAIN AU POISSON ET AUX POIREAUX	FEUILLETÉ AU JAMBON ET AU FROMAGE	TERRINE AUX DEUX POISSONS
ROUGAIL SAUCISSE	TRIO DE LÉGUMES FARCIS	CORDON BLEU	BOUDIN NOIR	PAËLLA AU CHORIZO ET AU POULET	DOUBLE FILET DE LIMANDE EN CROÛTE	FEUILLETÉ DE POULET À LA NIÇOISE
FLAGEOLETS	GRATIN DAUPHINOIS	POIS MARAÎCHERS	POMMES ET POMMES NOISETTES		RATATOUILLE	POÊLÉE TEX MEX
CAMEMBERT	BÛCHE DE CHÈVRE	YAOURT BIO LOCAL AUX FRUITS	FROMAGE FRAIS	FAISSELLE	FROMAGE LOCAL	FROMAGE BLANC BIO LOCAL
TARTE AUX POMMES	FLAN À LA VANILLE	CRUMBLE POIRE ET CHOCOLAT	GÂTEAU DE SEMOULE À L'ORANGE	ÉCLAIR AU CAFÉ	COMPOTE	TARTE À LA CERISE

LES MENUS PROPOSÉS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER SUIVANT LES DISPONIBILITÉS FOURNISSEURS