



Du lun. 17 AU 23 AOUT

DÉJEUNER S3

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
SALADE DE LENTILLES	JAMBON DE DINDE MAYONNAISE	SALADE STRASBOURGEOISE	CÉLERI RÉMOULADE	CRÊPE AU COMTÉ	TABOULÉ	TERRINE DE LÉGUMES
CHILI CON CARNE	CLAFOUTIS À LA COURGETTE CHÈVRE ET TOMATE	PAUPIETTE DE DINDE	FRICADELLE	COLIN MEUNIÈRE	SAUTE DE PORC À LA MOUTARDE	BOULETTES DE BŒUF À LA PROVENÇALE
BLÉ	POÊLÉE CAPONATA	TAGLIATELLES	POÊLÉE DE LÉGUMES	MÉLI MÉLO GOURMAND	PURÉE DE PATATE DOUCE	POÊLÉE MÉRIDIONALE
CAMEMBERT	YAOURT BIO LOCAL À LA CHÂTAIGNE	FROMAGE FRAIS NOIX	SAINT NECTAIRE	YAOURTS BIO LOCAL AUX FRUITS	CANTAL JEUNE	FAISSELLE
CRÈME DESSERT BIO LOCALE AU CHOCOLAT	FRUITS	LIÉGEOIS AU CAFÉ	COMPOTE	TARTE	FRUITS	GÂTEAU

LES MENUS PROPOSÉS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER SUIVANT LES DISPONIBILITÉS FOURNISSEURS