



Du lun. 24 AU 30 AOUT

DÉJEUNER S4

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
CAROTTES RÂPÉES	JAMBON BLANC CORNICHON	PERLES LÉGUMIÈRES	SALADE DE BETTERAVES	FEUILLETÉ AU POULET	SALADE MARCO POLO	TERRINE AUX DEUX POISSONS
CANNELLONIS À LA BOLOGNAISE	OMELETTE	ÉMINCÉ DE POULET ÉPICÉ	STEACK HACHÉ	MOULES EN PERSILLADE	SAUTÉ DE VEAU AU CURRY ROUGE	MERGUEZ
	POÊLÉE PIPERADE	PURÉE DE CAROTTE	POÊLÉE LYONNAISE	POMMES RISSOLÉES	DAHL DE LENTILLES	SEMOULE ET LÉGUMES COUSCOUS
EMMENTAL FRANCE	FROMAGE BLANC BIO LOCAL	FROMAGE AIL FINES HERBES	YAOURT BIO LOCAL AUX FRUIT	BRIE	PETITS SUISSES	YAOURT NATURE BIO LOCAL
CRÈME DESSERT BIO LOCALE AU CARAMEL	FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE	TARTE	FRUITS	GÂTEAU

LES MENUS PROPOSÉS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER SUIVANT LES DISPONIBILITÉS FOURNISSEURS