



03.27.62.08.78

MENU



Du 26 AU 30 Septembre 2022

	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
ENTREES	SALADE NICOISE	MOUSSE DE FOIE ET SON CORNICHON	TRESSE AU FROMAGE	CAROTTES A L'ORANGE	SOUPE A LA TOMATE
PLATS GARNIS	CORDON BLEU SAUCE TOMATE PENNE ET SON FROMAGE RAPE	BURGER DE VEAU SAUCE BRUNE GRATIN DE COURGETTES ET POMME DE TERRE	ROTI DE BŒUF SAUCE POIVRE POTATOES SALADE VERTE	COLOMBO DE PORC PUREE DE POIS CASSES	MERLU SAUCE CREMEUSE RIZ AUX POIVRONS
DESSERTS	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	TARTE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES

Allergènes : Une feuille est à disposition de la livreuse pour toute demande relative à ce sujet concernant la composition du menu

Origine des viandes : Française (Né, Elevé, Abattu)



MENU



Du 03 AU 07 Octobre 2022

	Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
ENTREES	TABOULE	MACEDOINE DE LEGUMES	BETTERAVES ROUGES AU MAIS	CONCOMBRE VINAIGRETTE	VELOUTE FORESTIER
PLATS GARNIS	SPAGHETTI BOLOGNAISE	PALETTE A LA DIABLE LENTILLES A LA PAYSANNE POMME VAPEUR	SAUTE DE VEAU MARENGO GALETTE DE POMME DE TERRE LEGUMES POELES	PILON DE POULET MERGUEZ LEGUMES COUSCOUS SEMOULE	LIEU SAUCE BEURRE BLANC BOULGOUR AUX PETITS LEGUMES
DESSERTS	GATEAU DE RIZ	PARIS BREST	MOUSSE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	YAOURT SUCRE BIO

Allergènes : Une feuille est à disposition de la livreuse pour toute demande relative à ce sujet concernant la composition du menu

Origine des viandes : Française (Né, Elevé, Abattu)