

Midi

C'est la rentrée !



Menu du 31 août au 11 septembre



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
31 août Ste Aristide	1 sept. St Gilles	2 sept. Ste Ingrid	3 sept. St Grégoire	4 sept. Ste Rosalie
Carottes râpées			 Betteraves rouges BIO à la vinaigrette	
Poulet sauce provençale <i>Origines: _____</i> <u>Coquillettes</u> / Courgettes sautées	Jambon blanc sauce basquaise <i>Origines: _____</i> <u>Purée de pdt</u> / Brunoise provençale		Boulettes de bœuf sauce tomate <i>Origines: _____</i> Frites / <u>Brocolis</u>	Fish and chips sauce tartare PDT quart de lune / <u>carottes aux</u> <u>oignons</u>
	Brie BIO 		Yaourt nature sucré	Emmental
Yaourt	Fruit			Mousse au chocolat

7 sept. Ste Reine	8 sept. Nativité N.-D.	9 sept. St Alain	10 sept. Ste Inès	11 sept. St Adelphe
Feuilleté au fromage				
Osso bucco de dinde <i>Origines : _____</i> Semoule / <u>Ratatouille</u>	Tomates farcies <i>Origines : _____</i> <u>Riz</u> BIO 		Rôti de porc sauce diable <i>Origines : _____</i> Frites / Battonnière aux brocolis	Filet de merlu sauce aux câpres Pâtes / Poelée romanesco
"Flan vanille nappé caramel"	Tomme noire		 Croc'lait BIO	Saint Paulin
	Fruit		Crème brûlée	Clafoutis aux fruits



La cuisine se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction de l'approvisionnement.

ACOMPAGNEMENT : accompagnement conseillé



Produit issu de
l'agriculture biologique



Menu végétarien



Produit issu de
pêcheries durables

agrec
RESTAURATION DE L'ENSEIGNEMENT CATHOLIQUE