

Menus

	Lundi 29 sept.	Mardi 30 sept.	Mercredi 01 oct.	Jeudi 02 oct.	Vendredi 03 oct.
Midi	<p>Chou blanc savoyard </p> <p>  Radis beurre  </p> <p> ~.~</p> <p>Filet de poisson pané sauce tartare  ~.~</p> <p>Poêlée brocolis et champignons à l'ail </p> <p>Salsifis à la crème  ~.~</p> <p>St Nectaire  ~.~</p> <p>Poire au sirop et coulis de fruits </p> <p>Pomme rôti au four et pain d'épice   </p>	<p>Macédoine au thon  Surimi mayonnaise  ~.~</p> <p>Steak haché sauce au cheddar   </p> <p> ~.~</p> <p>Pommes dauphines  ~.~</p> <p>Yaourt aromatisé  ~.~</p> <p>Délice abricots </p> <p>Entremet praliné  Fruits frais </p>		<p>Betteraves à l'huile de noix  Coleslaw  </p> <p> ~.~</p> <p>Crispy à l'emmental  ~.~</p> <p>Purée Crécy  </p> <p> ~.~</p> <p>Bûche de chèvre </p> <p> ~.~</p> <p>Fruits frais </p> <p>Gâteau roulé à la vanille </p> <p>Gâteau roulé au chocolat  </p>	<p>Pizza au jambon et champignons </p> <p>Pizza aux trois fromages  ~.~</p> <p>Sauté de veau marengo   </p> <p> ~.~</p> <p>Haricots beurre à l'échalotes  ~.~</p> <p>Cantal  ~.~</p> <p>Fruits frais </p> <p>Liegeois vanille </p> <p>Mousse chocolat </p>

 Issu de l'Agriculture Biologique
  Fait maison - Recette du chef
  Assemblé sur place
  Produits locaux
 Anhydride sulfureux et sulfites
 Arachides
 Céleri
 Céréales contenant du gluten
 Crustacés
 Fruits à coques
 Graines de sésame
 Lait
 Lupin
 Mollusques
 Moutarde
 Oeufs
 Poissons
 Soja