

C'est la saison!

Menu végétarien

LUNDI 28/09/2020	MARDI 29/09/2020	MERCREDI 30/09/2020	JEUDI 01/10/2020	VENDREDI 02/10/2020
Salade d'endives au bleu <i>Bœuf BIO</i> bourguignon <i>Tortis BIO</i>	Macédoine de légumes Sauté de porc au caramel Haricots beurre		Betteraves en salade Courgettes farcies veggie Pommes vapeur d'accompagnement	Concombres en salade Tarte du pêcheur Salade
Purée de poire	Saint Bricet Fruit de saison		Crème maison	Yaourt bulgy fruité



Menu végétarien

LUNDI 05/10/2020	MARDI 06/10/2020	MERCREDI 07/10/2020	JEUDI 08/10/2020	VENDREDI 09/10/2020
Betteraves en salade Galette de boulgour, pois chiche et emmental Chou de Bruxelles	<i>Potage de légumes BIO</i> Tajine d'agneau Carottes Vichy		Salade de fenouil râpé Emincés de poulet Tex Mex Purée mousseline	Salade verte + emmental Pot au feu de la mer (légumes + pommes de terre)
Faisselle + coulis de fruits	Vache Picon Fruit de saison		<i>Yaourt brebis sucré BIO</i>	Far aux pruneaux maison



LA SEMAINE DU GOÛT 31^{ème} ÉDITION
DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020



Fromages et fruits: MARIONS-LES!



Menu végétarien

LUNDI 12/10/2020	MARDI 13/10/2020	MERCREDI 14/10/2020	JEUDI 15/10/2020	VENDREDI 16/10/2020
Champignons aux herbes Escalope de dinde viennoise Haricots plats	Navarin (agneau) Semoule		Velouté de potiron <i>Tourte feuilletée pomme fruit & camembert</i> Salade	<i>Velouté potimarron, châtaigne et gorgonzola</i> Cabillaud au chorizo doux Poêlée España
<i>Comté / Beaufort & raisins blancs</i>	<i>Fromage basque + chutney de cerises noires</i> Fruit de saison		<i>Yaourt myrtilles BIO</i>	Emmental Fruit de saison

