

















CETTE SEMAINE, LE CHEF VOUS PROPOSE...

Lundi 16 septembre 2024 Mardi 17 septembre 2024 Mercredi 18 septembre 2024 Jeudi 19 septembre 2024 Vendredi 20 septembre 2024 Samedi 21 septembre 2024 Dimanche 22 septembre 2024

AUVERGNE RHONE ALPES						
DEJEUNER 						
<p>OEUF DUR MIMOSA</p> <p>TAGLIATELLES SAUCE AU FROMAGE ITALIEN, BASILIC ET AMANDES </p> <p>YAOURT NATURE ET SUCRE</p> <p>COMPOTE DE FRUITS ALLÉGÉE EN SUCRE</p>	<p>SALADE BATAVIA AUX DÉS DE TOMATE ET MAÏS</p> <p>CÔTE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE</p> <p>BOULGOUR CRÉOLE AUX PETITS LÉGUMES</p> <p>FROMAGE BLANC</p> <p>PASTÈQUE </p> <p>YAOURT AUX FRUITS</p> <p>SALADE DE HARICOTS BEURRE AU PERSIL</p> <p>PARMENTIER AU COLIN D'ALASKA, LENTILLES CORAIL ET PATATES DOUCES </p> <p>FROMAGE FRAIS PETIT MOULÉ SAVEUR NOIX</p> <p>MOUSSE AU CITRON, COULIS DE MELON VERT ET MENTHE FRAÎCHE</p>	<p>SALADE DE PÂTES FARFALLES AUX OIGNONS ROUGES</p> <p>AIGUILLETES DE POULET MARINÉES GRILLÉES</p> <p>RATATOUILLE </p> <p>ASSORTIMENT DE FROMAGES</p> <p>SMOOTHIE POMME, BANANE ET MYRTILLES </p> <p>FRUITS DE SAISON</p> <p>LAITUE À L'ÉCHALION</p> <p>RIZ AUX POIVRONS PETITS POIS MAIS COURGETTES OEUVE & TOMATE </p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p> <p>COMPOTE DE POMMES ET ABRICOTS ALLÉGÉE EN SUCRE </p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE À LA CERVELLE DE CANUT </p> <p>TARTE FINE FEUILLETÉE AUX TOMATES, FENOUIL ET REBLOCHON AOP</p> <p>SALADE ICEBERG À LA VINAIGRETTE</p> <p>YAOURT NATURE ET SUCRE</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT / MOUSSE SAVEUR NOUGAT, COULIS DE FRUITS ROUGES ET CROQUANT D'AMANDE </p> <p style="text-align: center;">GOUTER</p> <p>PAIN AU LAIT</p> <p style="text-align: center;">DINER</p> <p>COURGETTES RÂPÉES À LA VINAIGRETTE</p> <p>TERRINE AUX BROCOLIS & VINAIGRETTE CRÉMEUSE AU VINAIGRE DE CIDRE</p> <p>BLÉ À LA TOMATE</p> <p>FROMAGE FONDU CARRÉ</p> <p>ASSIETTE DE FRUITS FRAIS (ABRICOT, PÊCHE, PRUNE) </p>	<p>CONCOMBRE À LA MENTHE ET À LA CRÈME</p> <p>SAUMONETTE SAUCE DIEPPOISE</p> <p>PRINTANIÈRE DE LÉGUMES</p> <p>ASSORTIMENT DE FROMAGES</p> <p>FLAN PÂTISSIER AUX GRIOTTES</p> <p>CRÈME DE YAOURT AUX MYRTILLES</p> <p>SALADE D'AUBERGINE AUX TOMATES, POIS CHICHES ET PICKLES D'OIGNONS</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE / ESCALOPE DE DINDE PANÉE</p> <p>MACARONIS À LA SAUCE TOMATE</p> <p>FROMAGE BLANC</p> <p>FRUITS DE SAISON / PRUNES</p>	<p>COLESLAW (CAROTTE, CHOU BLANC, OIGNON, MAYONNAISE)</p> <p>TOMATE FARCIE (PORC ET BOEUF) </p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p> <p>POMME RÔTIE AU FOUR</p> <p>SALADE DE POMMES ET BANANES SAVEUR VANILLE</p> <p>BETTERAVES PARFUMÉES À L'HUILE DE NOIX </p> <p>CROQUE AUX LÉGUMES ET CHÈVRE (COURGETTE, AUBERGINE, POIVRON, BASILIC)</p> <p>SALADE BATAVIA À LA VINAIGRETTE</p> <p>FROMAGE FRAIS COTENTIN</p> <p>SEMOULE AU LAIT SAVEUR FLEUR D'ORANGER</p>	<p>FENOUIL À LA GRECQUE </p> <p>FOIE DE VEAU AU VINAIGRE DE FRAMBOISE / RÔTI DE VEAU</p> <p>PENNE RIGATE / PENNE SEMI-COMPLÈTES BIO</p> <p>COURGETTES FRAÎCHES À L'AIL</p> <p>ASSORTIMENT DE FROMAGES</p> <p>BÂTONNET DE GLACE CHOCOLAT, ENROBAGE NOISETTES HACHÉES</p> <p>FROMAGE BLANC</p> <p>DUO DE MELON JAUNE ET PASTÈQUE </p> <p>JAMBONNEAU NATURE</p> <p>SALADE DE LENTILLES VERTES AUX OIGNONS </p> <p>YAOURT NATURE ET SUCRE</p> <p>COMPOTE DE POMMES ET FRAISES ALLÉGÉE EN SUCRE</p>