



















C'EST LA RENTRÉE



Semaine du 16 au 20 septembre 2019



	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Entrée	Salade Niçoise (haricots verts, thon, tomates, olives, œuf) 	Palmier feuilleté tomates et emmental 	Fonds d'artichauts chèvre et miel 	Salade Coleslaw (choux blancs, carottes) 	Tzatziki (concombres, poivrons rouges, yaourt, menthe) 
Plat	Aiguillettes de poulet coco et curry  	Poisson frais Selon marché Gratin de blettes  	Œufs Chimay en gratin Wedges potatoes 	Duo de saucisses Petits pois  	Hachis Parmentier Salade verte  
Fromage					
Dessert	Yaourt nature Malo 	Eclair au chocolat	Millas à la Charentaise 	Crêpe caramel beurre salé 	Fromage blanc 



Fait maison

les menus sont susceptibles d'être modifiés selon arrivage



Issu de l'agriculture biologique

