

MENU DU 05 AU 09 SEPTEMBRE 2016

Sous réserve d'approvisionnement.

Assiette de crudités
Betteraves aux pommes
Galantine de volaille

Palette de porc à la diable
Emincé de dinde sauce aux
airelles

Petits pois
Coquillettes

Fromage blanc
Fondu Président
Gouda

Cake au miel
Fruit de saison
Mousse framboise

Pâté de campagne
Macédoine mayonnaise
Rillettes à la sardine

Hachis parmentier
Boudin noir aux pommes

Pêlé mêlé provençal
Purée

Brie
Tartare ail et fines herbes
Yaourt nature

Fruit de saison
Gâteau cerises
Liégeois à la vanille



elior 

Friand au fromage
Salade de pommes de terre
Salade mixte panachée

Rôti de porc aux herbes
Colin meunière & citron

Haricot vert
Flageolet à la tomate

Yaourt nature
Cotentin
Edam
Yaourt aromatisé

Salade de fruits frais
Flan au chocolat
Fruit de saison
Moelleux framboises

Tomate vinaigrette maison
Pastèque
Saucisson à l'ail

Hoki pané et son quartier de
citron
Chili con carne

Epinards à la crème
Riz créole

St Moret
Camembert
Yaourt nature

Gâteau de semoule
Compote de pommes fraises
Fruit de saison