




























SEMAINE DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
BUFFET D'ENTRÉE				
		Courgettes rapées vinaigrette 	Concombre 	Haricots rouges vinaigrette 
		Champignons frais ciboulette 	Taboulé 	Salade de pépinettes 
		Salade de blé 	Betteraves vinaigrette 	Salade de radis 
		Cœurs de palmier 	Oeuf mayonnaise	Salade froide de poireaux coco curry 
PLAT DU JOUR				
		Tajine de poulet 	Émincé de bœuf forestière 	Filet de poisson à l'escabèche 
		Tortilla aux oignons 	Curry de pois chiches & légumes 	Quenelles sauce tomate 
		Poêlée de légumes 	Carottes au beurre 	Ratatouille 
		Semoule 	Boulgour façon pilaf 	Riz 
DESSERT DU JOUR				
		Muffin aux pépites de chocolat 	Clafoutis aux fruits 	Pain perdu 
		Riz au lait	Mousse coco 	Crème dessert
		Emmental – St nectaire – camembert	Fourme – fromage blanc coulommiers	Bûche du pilat – tomme noire St paulin
		Fruit frais de saison & fruits au sirop	Fruit frais de saison & melon	Fruit frais de saison & salade de fruits

ATTENTION Le menu est susceptible d'être modifié en fonction de l'approvisionnement