















Menu

du 10 au 14 septembre

	ENTREE	PLAT PRINCIPAL	DESSERT
LUNDI 	ASSORTIMENT DE CRUDITÉS OU TERRINE DE VOLAILLE	SAUTE DE CANARD SAUCE AIGRE DOUCE ou PAVE DE HOKI SAUCE VIERGE  PATES/POELLEE ASIATIQUE	YAOURT ou FROMAGE ----- DESSERT LACTE ou FRUIT 
MARDI 	ASSORTIMENT DE CRUDITÉS OU TABOULE	FISH AND CHIPS ou AILES DE POULET ROTIES  POELLEE MERIDIONALE/PUREE	YAOURT ou FROMAGE ----- DESSERT LACTE ou FRUIT 
JEUDI 	ASSORTIMENT DE CRUDITÉS PARMEGGIANA MAISON	FEUILLANTINE COMTOISE ou SAUMONETTE SAUCE BEURE BLANC  HARICOTS VERTS PERSILLES	YAOURT ou FROMAGE ----- FRUIT ou CREME DESSERT MAISON 
VENDREDI 	ASSORTIMENT DE CRUDITÉS ou FEUILLETE AU COMTE 	PAVE DE SAUMON ou SUPREME DE COLIN GRILLE  RIZ	YAOURT ou FROMAGE ----- FRUIT ou DESSERT LACTÉ 