

MENU



17 au 21 septembre 2018
(sous réserve d'approvisionnement)

LUNDI

Menu à thème (nord)

Toast aux maroilles chaud sur salade
Salade nordique (surimi, crevette,
saumon, pamplemousse)

Carbonade bœuf flamande (bio et
local)

Ou

Lapin à la flamande

Frites

Compote de pomme spéculos

MARDI

Duo de carottes/céleri
Salade frisée aux
lardons/croutons

Sauté de volaille aux figues

Ou

Sauté de porc du vignoble

Poêlée de légumes

Fromage blanc
Crème dessert

JEUDI

Salade fromagère
Tomates/féta

Légumes (frais) farcies

Ou

Boulettes au bœuf tomatees

Piperade

Beignet chocolat/pommes

VENDREDI

Œuf dur mayonnaise
Mâche aux lardons

Filet de poisson/fondue de
poireaux

Ou

Duo de poisson blanc/saumon
aux fruits de mer

Blé au beurre

Fromage blanc

Menus validés par le laboratoire départemental (31).

La Gestionnaire

Le Principal