



Semaine du 9 septembre au 13 septembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade coleslaw (chou blanc et carottes, mayonnaise)	Salade de pâtes multicolores	 Concombres bulgares	 Taboulé au boulgour BIO	Pâté de foie*
PLAT PROTIDIQUE	 Saucisse de Francfort* (local)	Galette végétale colombo	 Cordon bleu de volaille	 Jambon blanc*	 Brandade de poisson (plat complet)
ACCOMPAGNEMENT	Purée	 Chou-fleur béchamel	Penne	Haricots verts	
LAITAGE	Camembert		Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé	Meule de Bray BIO
DESSERT	Fruits BIO	 Yaourt aux fruits mixés de la ferme de la Chapelle Brestot	Madeleine	 Carrot cake (gâteau du chef à la carotte)	Yaourt aromatisé



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !