

Menu du 17 au 21 Septembre

| | <i>lundi</i> | <i>Mardi</i> | <i>Mercredi</i> | <i>Jeudi</i> | <i>Vendredi</i> |
|-------------------|------------------------|------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|------------------------------|
| <i>Entrée</i> | <i>Tomate-basilic</i> | <i>Melon</i> | <i>Salade de pomme de terre</i> | <i>Lentilles</i> | <i>Carottes rapées</i> |
| <i>Plat Chaud</i> | <i>Riz aux légumes</i> | <i>Poulet, ratatouille</i> | <i>Courgettes, bœuf haché</i> | <i>Pâtes aux blettes, fromage</i> | <i>Poisson pané, brocoli</i> |
| <i>Végétarien</i> | | <i>Galette de céréales</i> | <i>Soja</i> | | <i>Flan aux légumes</i> |
| <i>Dessert</i> | <i>Yaourt</i> | <i>Financier à la noix de coco</i> | <i>Poires</i> | <i>Prunes</i> | <i>Cookies</i> |

L'élaboration des plats est réalisée sur place par l'équipe cuisine à partir de produits biologiques, frais et de saison.