

Menu du 14 au 18 septembre

	<i>lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Entrée</i>	<i>Concombre</i>	<i>Carottes rapées au sésame</i>	<i>Tartine grillée</i>	<i>Tomate , mozzarella</i>	<i>Salade verte</i>
<i>Plat Chaud</i>	<i>Riz-lentilles, curry de légumes</i>	<i>Bœuf , courgettes</i>	<i>Patate douce, émincé de volaille</i>	<i>Pâtes aux blettes</i>	<i>Poisson pané , pomme de terre</i>
<i>Végétarien</i>		<i>Flan de courgettes</i>	<i>Tofu fumé</i>		<i>Œufs</i>
<i>Dessert</i>	<i>Yaourt mangue-noix de coco</i>	<i>Cookies</i>	<i>Raisin blanc</i>	<i>Flan chocolat-noisette</i>	<i>Compote poires-pommes</i>

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