

Menu du 21 au 25 septembre

	<i>lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Entrée</i>	<i>Salade de haricots verts</i>	<i>Radis rose , beurre</i>	<i>Salade verte aux croutons</i>	<i>Concombre tzaziki</i>	<i>Tomate , basilic</i>
<i>Plat chaud</i>	<i>Pâtes aux olives et pois-chiches , sauce crème</i>	<i>Poulet , courgette</i>	<i>Saucisse de Toulouse , patate douce</i>	<i>Galette de quinoa , ratatouille</i>	<i>Cabillaud sauce curry , riz</i>
<i>Végétarien</i>		<i>Œufs</i>	<i>Soja</i>		<i>Riz aux lentilles</i>
<i>Dessert</i>	<i>Raisin muscat</i>	<i>Gâteau à l'ananas</i>	<i>Pommes</i>	<i>Yaourt à la vanille</i>	<i>Poires au chocolat</i>

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