





















Semaine du 26 septembre 2016 au 30 septembre 2016



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Chou fleur sauce du verger <i>Recette du chef étoilé Michel Sarran</i>	Carotte rapée  <i>aux raisins secs</i>		Tomate au basilic 	Sardine à l'huile 
Velouté poivron chèvre  <i>Maison</i>	Emincé de fenouil		Concombre au fromage blanc 	Œuf dur mayonnaise 
Nuggets de dinde 	Rôti de veau 		Filet de colin meunière 	Filet de lieu à la tapenade 
Pommes de terre vapeur 	Haricot beurre en persillade		Blé aux petits légumes	Purée de carotte
Navet braisé saveur du jardin	Semoule 		Fondue de poireaux	Macaroni 
Edam	Petit suisse nature		Fondu Président	Yaourt nature sucré
Emmental	Petits suisse aux fruits		Fol épi	Yaourt aromatisé
Fruit de saison 	Moelleux au citron 	Glace vanille chocolat 	Moelleux pomme spéculos  <i>Maison</i>	

Plats préférés



Innovation culinaire



Recettes développement durable



Recettes d'ici et d'ailleurs



Recettes faites maison



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine