



## Semaine du 26 Août au 1er septembre 2024



DEJEUNER

DINER

	DEJEUNER	DINER
<b>LUNDI</b>	<p>Céleri rémoulade Sauté de bœuf sauce lyonnaise Carottes Vichy Pavé 3 provinces Crème dessert vanille BIO</p>	<p>Potage  Fromage Dessert</p>
<b>MARDI</b>	<p>Tomates vinaigrette Couscous poulet merguez <i>(plat complet)</i> Yaourt nature BIO nature et sucre Purée de fruits</p>	<p>Potage  Fromage Dessert</p>
<b>MERCREDI</b> <b>REPAS FROID</b>	<p>Batavia vinaigrette Colin mariné thym citron et mayonnaise Salade de coquillettes BIO Emmental Beignet aux pommes</p>	<p>Potage  Fromage Dessert</p>
<b>JEUDI</b>	<p>Melon Escalope de dinde à la crème Ratatouille BIO Chaource Fruit de saison</p>	<p>Potage  Fromage Dessert</p>
<b>VENDREDI</b>	<p>Salade de riz BIO à la catalane Filet de lieu noir tomate basilic Epinards BIO béchamel Saint-Nectaire Fruit de saison BIO</p>	<p>Potage  Fromage Dessert</p>
<b>SAMEDI</b>	<p>Betteraves rouges vinaigrette Sauté de poulet aux échalotes Tagliatelle Bleu d'Auvergne Salade de fruits</p>	<p>Potage  Fromage Dessert</p>
<b>DIMANCHE</b>	<p>Concombre vinaigrette Foie de veau sauce madère Pommes de terre persillées Gouda Flan pâtissier</p>	<p>Potage  Fromage Dessert</p>

Cuisiné par les chefs

Produits issus de l'agriculture biologique

Produits locaux

Les produits peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France