



# Menu

Du 02 au 06 septembre 2024

EMBARQUEMENT  
immédiat

LUNDI 02/09	MARDI 03/09	MERCREDI 04/09	JEUDI 05/09	VENDREDI 06/09
	LE JOUR DU			
Concombre vinaigrette	Tarte chèvre tomate		Melon charentais	Haricot vert vinaigrette
Sauté de dinde LR sauce blanquette	Croq vegie fromage		Sauté de bœuf sauce bourguignon	Filet de saumon à la crème
Farfalles (+ emmental râpé)	Printanière de légumes		Purée de pommes de terre	Riz aux petits légumes
Fraidou	Yaourt nature et sucre		St morêt	Coulommiers
Eclair chocolat	Fruit de saison		Liégeois chocolat	Fruit de saison BIO



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée