



Lundi 26 septembre

Jambon de Bourgogne
persillé et salade verte

Salade de lentilles noires
et corail aux herbes

Salade de carottes

Brochettes de saucisses et
merguez, riz à l'espagnol
«chorizo et poivrons»

Yaourts naturels ou fruités

Yaourts fermiers de Waben

Fruits de saison

Mardi 27 septembre

Salade de saison mimosa

Carottes râpées à
l'orange

Couscous royal, semoule
traditionnelle ou épicée,
légumes, sauce piquante

Buffet de fromages affinés
AOP

Fruits de saison

Salade de fruits

Jeudi 29 septembre

Salade de riz aux
crevettes et ananas

Rillettes de saumon
«Maison»

Salade de tomates
Mozzarella et basilic

Jambon braisé, sauce
champignons, purée de
pommes de terre au lait
bio et crème, épinards

Mousse au chocolat

Crème café

Crème gourmande vanille

Fruits de saison

Vendredi 30 septembre

Salade de betteraves rouges

Œufs mimosa

Avocat gourmand

Terrine de poisson océane

Aiguillettes de Colin et
Lieu en beignet, céréales
et légumineuses, sauce
provençale

Pâtisseries

Fruits de saison

Yaourts au choix

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement



Les labels de qualité
Label Rouge, Appellation Origine Protégée,
Indication Géographique Protégée,
Spécialité Traditionnelle Garantie



Menu Végétarien



Produits Bio



Les Viandes de France



Label MCS
Marine Stewardship Council

