

Semaine du 02/09/2024 au 06/09/2024			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Melon charentais Steak haché grillé Pommes noisette Yaourt 	Végétarien Salade de riz au thon Omelette  à la ratatouille Batavia Fromage AOP / fruit	Salade de tomates du Sud-Ouest Brochette de dinde Choux fleur à la persillade Compote et biscuit 	Croustillant au fromage Poisson du marché Poêlée de légumes  Glace

Semaine du 09/09/2024 au 18/09/2024			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre en salade Boulettes de bœuf  à la tomate Semoule Fromage blanc	Salade de pommes de terre Cuisse de poulet rôti Carottes vichy  Fromage AOP / fruit	Salade de lentilles  Sauté de porc IGP Poêlée Liégeois vanille	Mortadelle Moules  Frites Beignet

Semaine du 16/09/2024 au 20/09/2024			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Végétarien Carottes râpées Raviolis au fromage  Sauce basilic Petit pot de glace	Abricots au thon Saucisse de Toulouse IGP Choux de Bruxelles Yaourt vanille 	Maquereaux à la moutarde Bifteck grillé à l'échalotte Pommes sautées Eclair au chocolat	Taboulé de quinoa  Poisson du marché Brocolis  au beurre Fromage  Fruit

Semaine du 23/09/2024 au 27/09/2024			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Avocat en salade Chipot de volaille Haricots verts à la persillade Semoule caramel	Betteraves  Poulet basquaise Riz créole Fromage AOP Fruit	Macédoine  à la mayonnaise Merguez grillée Flageolets Yaourts aux fruits	Pâté de campagne et cornichons Parmentier de poisson Batavia Pâtisserie 

Notre chef cuisinier Cyril DAU, vous propose ses menus pour la semaine. Une cuisine locale, privilégiant les circuits-courts et de la viande française.

