



Lundi 21 Septembre 2020

Carottes râpées  

Brandade de poisson  

Courgettes sautées 

Edam

Mardi 22 Septembre 2020

Tomates - Feta 

Dahl de lentilles 

Compote de pomme (sans sucres ajoutés) 

Raisin  

Jeudi 24 Septembre 2020

wok de bœuf aux légumes sautés   

Pâtes

Yaourt

Gâteau maison 



Vendredi 25 Septembre 2020

Dips de carottes et concombre  

Cuisses de poulet rôti  

Pommes grenaille

Saint Nectaire AOC



Viande Française



Agriculture Biologique



Fait Maison



Poisson issu de la pêche durable

Les menus sont élaborés par les soins d'une diététicienne-nutritionniste et les chefs de cuisine.

Tous les plats sont élaborés sur place le jour même par nos équipes