

# Au menu cette semaine

## Déjeuner

LUNDI | 02  
Sep

**Taboulé méridional**

*couscous, tomate, concombre, poivron,*

Betteraves à la vinaigrette

Sauté de dinde à la provençale

Epinards à la crème

**Riz pilaf**

Cotentin

Camembert

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Mousse au chocolat  
aux amandes

MARDI | 03  
Sep

Saucisson à l'ail

Emincé de tomate

**Boulettes de bœuf sauce  
pascaline** 

Carottes vichy

Purée de pommes de terre

Fraidou

Emmental

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits

Tarte feuilletée aux abricots

JEUDI | 05  
Sep

Carottes Bio râpées

*Plat Bio*

Melon Bio

*Plat BIO*

**Sauce bolognaise Bio**

*Plat BIO*

Coquillettes Bio

*Plat BIO*

**Haricots verts Bio**

*Plat BIO*

**Edam Bio**

*Plat BIO*

Camembert Bio

*Plat BIO*

Yaourt nature Yeo Bio

*Plat BIO*

Corbeille de fruits

**Compote de pommes  
et abricots Bio**

VENDREDI | 06  
Sep

**Pâté de foie**

Chou fleur sauce  
du verger (Sarran)

**Filet de colin  
meunière et citron**

**Blé**

Courgettes saveur orientale

Croûte noire

Vache qui rit

Yaourt nature sucré

**Corbeille de fruits**

Gâteau 



**Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe**

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine