

# Au menu cette semaine

## Déjeuner

LUNDI | 16  
Sep

Assiette de crudités  
*carotte, céleri, tomate, salade*

Duo de concombre et maïs

Cordon bleu

Aubergines braisées

Coudes

Coulommiers

Vache qui rit

Yaourt nature sucré

Entremets au citron

**Corbeille de fruits**

MARDI | 17  
Sep

**Dips de carottes sauce aneth**

Salade Corinne  
*riz, jambon, Vinaigrette, maïs*

**Sauté de bœuf au paprika**

Légumes de couscous


**Semoule**

Emmental

Petit moulé

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Gâteau marbré 

JEUDI | 19  
Sep

**Salade de riz Bio**  
*Plat BIO*

Tomate Bio  
*Plat BIO*


Spaghetti Bio à la carbonara

**Spaghetti Bio**  
*Plat BIO*

Ratatouille Bio  
*Plat BIO*

**Carré de l'Est Bio**  
*Plat BIO*

Edam Bio  
*Plat BIO*

Yaourt Bio Local   
*Plat BIO*

**Corbeille de fruits**

Salade de banane Bio  
*Plat BIO*

VENDREDI | 20  
Sep

**Salade printanière**  
*iceberg, emmental, tomate*

Duo de saucissons

**Pavé de colin sauce Nantua**

**Blé**


Jardinière de légumes

**Brie**

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Gâteau de semoule 



Cuisiné par  
le chef



Produits  
locaux

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