




<b>Menu du 09 au 13 Septembre</b>					
	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Entrée</b>	<b>Pâté croûte richelieu</b>	<b>Macédoine de légumes</b>	<b>Quiche lorraine</b>	<b>Salade d'ebly</b>	<b>Salade verte</b> 
<b>Viande Poisson</b>	<b>Escalope de poulet</b>	<b>Rôti de veau</b>	<b>Cordon bleu</b>	<b>Bœuf bourguignon charolais</b>	<b>Poisson pané cheddar</b>
<b>Légume Féculent</b>	<b>Brocolis</b>	<b>Gratin dauphinois</b>	<b>Courgettes</b> 	<b>Carottes vichy</b>	<b>Riz</b>
<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Yaourt</b> 	<b>Fromage</b>
<b>Dessert</b>	<b>Fruit</b>	<b>Liégeois chocolat</b>	<b>Gâteau chocolat maison</b>	<b>Fruit</b>	<b>Tarte aux pommes</b>



Les Menus peuvent varier en fonction des livraisons  
Selon la formule choisie, le fromage tient parfois lieu de dessert.

Les plats servis sont à consommer le jour même

Les plats froids sont à consommer de 0 à +3°C

Les plats chauds sont à consommer à +63°C

Les origines des viandes : UE

Liste des allergènes potentiels contenus dans les menus à consulter auprès du site de production



FR  
42 231 201  
CE