


































## Semaine du 16 AU 20 septembre , le chef vous propose :

Menu a thème asiatique

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE TOMATES  RILLETES DE THON  MELON 	SALADE DE RIZ MAISON  SALADE VERTE  TERRINE DE POISSON 		SALADE VERTE  SALADE CHOUX CHINOIS  NEMS DE POULET	TARTE FROMAGE  SALADE DE QUINOA AVEC LEGUMES SECS  TERRINE DE LA FERME 
SAUTE DE VEAU DE LA FERME  QUENNELLE DES DOMBES 	ASSIETTE DE POULET DOMBES  FILET DE MERLU		JAMBON  CREVETTES	ROTI DE PORC DE LA FERME  FILET DE COLIN CITRONNE
BLE A LA TOMATE  COURGETTES ROTIES 	FRITES EPINARDS A LA CREME		RIZ CANTONAIS  POELES DE LEGUMES ASIATIQUES	FARFALLES  BROCOLIS
BUFFET DE FROMAGE  BUFFET DE YAOURT	BUFFET DE FROMAGE  BUFFET DE YAOURT		BUFFET DE FROMAGE  BUFFET DE YAOURT	BUFFET DE FROMAGE  BUFFET DE YAOURT
FRUIT COMPOTE TARTELETTE AU CITRON LAITAGE	FRUIT COMPOTE MOUSSE AU CHOCOLAT GATEAU MAISON 		FRUIT COMPOTE  ROCHER COCO LITCHI AU SIROP	FRUIT COMPOTE ROSES DES SABLES MAISON  CREME AUX ŒUFS MAISON 
<b>Produit locaux</b> 	<b>Le produit maison</b> 	<b>RECETTES DE Chefs</b>	<b>Produit Bio</b> 	<b>Produit frais</b> 