












































## Semaine du 23 AU 27 septembre , le chef vous propose :

MENU A THEME ORIENTALE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 SALADE VERTE  SALADE DE RIZ AU THON   ACHARDS DE LEGUMES 	CONCOMBRES BLANCHE   RILLETTE DE LA FERME   CAROTTES RAPEES 		MECHOUIA  BRICKS AUX FROMAGES  TABOULET ORIENTAL 	 COURGETTES RAPEES  SALADE DE PATES   SALADE NICOISE 
CHAUSSON BOLOGNAISE GRATIN DE FRUITS DE MER	 SAUCISSE DE LA FERME  FILET DE MERLU AU PAPRIKA		 PILONS DE POULET DES DOMBES  COUSCOUS POISSON	SAUTE DE BŒUF CHAROLAIS FILET DE COLIN MEUNIÈRE
SEMOULE CHOUX FLEURS PERSILLES	 PUREE  HARICOTS VERTS PERSILLES		SEMOULE LEGUMES COUSCOUS	LENTILLES  CAROTTES FRAICHE 
BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURTS 	BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURTS 		BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURTS 	BUFFET DE FROMAGE BUFFET DE YAOURTS 
FRUITS COMPOTE ROULE CITRON  COOKIE 	FRUITS COMPOTE MOUSSE CHOCOLAT  GATEAU MAISON 		FRUITS COMPOTE CORNE DE GAZELLE  GATEAU DE SEMOULE 	FRUITS COMPOTE TARTELETTE CHOCOLAT  CHOUQUETTE 
Produit locaux 	Le produit maison 	RECETTES DE <i>Chef</i>	Produit Bio 	Produit frais 