





















Semaine du 16 septembre au 20 septembre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	
ENTREE	 <b>Salade de riz (riz, œuf, tomate)</b>	 <b>Betteraves vinaigrette</b>		 <b>Crudités</b>	 <b>Taboulé aux baies de goji</b>
PLAT PROTIDIQUE	<b>Beignets de chou-fleur</b>	 <b>Rôti de bœuf</b> 		 <b>Rôti de porc* sauce au Neufchâtel AOP</b> 	 <b>Emincé de poulet à la vanille</b> 
ACCOMPAGNEMENT	 <b>Boulgour</b>	 <b>Farfalle / Dés de courgettes, carottes, aubergines</b>		 <b>Pommes vapeur / Haricots verts</b>	 <b>Carottes / Riz</b> 
LAITAGE	 <b>Camembert</b>	<b>Emmental à la coupe</b>		 <b>Yaourt aromatisé framboise de la ferme du Vieux Puits</b>	<b>Chou vanille</b>
DESSERT	 <b>Purée de pommes</b>	<b>Fruit</b>			



Repas de substitution pour les végétariens



Préparé par notre chef



Les produits locaux

\* Plat contenant du porc

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

