















# Menu du 25-sept. AU 29 septembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Logos	Logos	Logos	Logos
Entrées	Légumes grillés	Salade de lentilles à la ciboulette	Terrine de légumes	Mesclun et son nid de courge	Nems
	Œufs durs mayonnaise	Carottes rapées bio 	Pâté de campagne	Salade de céleri à l'orange et olives noires	Feuilleté hot dog
	Salade verte 	Salade verte 	Salade verte 	Salade verte 	Salade verte 
Plat principal	Diots au vin blanc 	Filet de poisson frais sauce tomate 	Paupiettes de veau	Boulettes de bœuf à l'australienne (rissoles)	Cuisse poulet rôti 
	Petits pois au thym	Mini penne	Frites	Purée de pommes de terre	Riz créole
Garnitures	Gratin de courge	Epinards à la crème 	Lanières de poivrons	Brocolis bio 	Carottes au jus
Produits laitiers	2 vache BIO 	Yaourt nature	Velouté nature	Fromage blanc coupelle	Yaourt nature
	Abondance de la fruitière des Bornes	Tomme de chèvre	Reblochon de la fruitière des Bornes	Camembert	Vache qui rit
Desserts	Gaufre de Bruxelles	Mélange raisin noir et blanc	Riz au lait		Pommes de Savoie
		Kiwi	île flottante	Mousse en folie	Poire
	corbeille de fruits	corbeille de fruits	corbeille de fruits	corbeille de fruits	corbeille de fruits



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.

Tous nos fruits de saison sont locaux

Nos fromages de région sont produits à Arbusigny



