



## Semaine du 26 septembre au 02 octobre 2022

	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
HORS D'ŒUVRES	Melon Salade de pâtes multicolores Coleslaw Salade sombrero Pomelos Œuf dur à écaler	Rosette Taboulé Bio Salade de mâche et œuf dur Salade exotique Champignons à la grecque Œuf dur à écaler	Pastèque Radis noirs râpés vinaigrette au cumin Tomate Bio vinaigrette balsamique Salade mexicaine Œuf dur à écaler	Salami pur porc Salade Strasbourgeoise Taboulé de quinoa aux agrumes Salade chinoise Segments de pamplemousse Œuf dur à écaler	Friand au fromage Salade sicilienne Salade de pâtes Bio Salade hawaï Salade Niçoise Œuf dur à écaler
PLATS	Quiche Lorraine	Beignets de calamars à la Romaine Rôti de bœuf VBF	Boulettes d'agneau sauce au thym Bolognaise au thon	Aiguillettes de poulet VF sauce romarin Carré de porc rôti VPF sauce moutarde	Chili sin carne Brandade de poisson
VEGE	Palet végétarien maraîcher	Curry de pois chiches	Bolognaise végétarienne	Galette végétarienne	Parmentier végétarien
GARNITURES	Pommes de terre de l'Ile de Batz rôties Ratatouille	Riz Bio à l'espagnole Haricots verts Bio persillés	Pâtes bio Epinards en béchamel	Semoule Bio Courgettes Bio	
PRODUITS LAITIERS	Fromage Bar à fromage blanc	Fromage Bar à fromage blanc	Fromage Bar à fromage blanc	Fromage Bar à fromage blanc	Fromage Bar à fromage blanc
DESSERTS	Crème dessert Compote Fruits coupés Fruit de saison	Liegeois Pêche au sirop Fruits coupés Fruit de saison	Cookie chocolat Petits suisses aux fruits Fruits coupés Fruit de saison	Crêpe Mousse au chocolat Fruits coupés Fruit de saison	Flan nappé Ile flottante Fruits coupés Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.