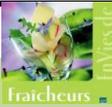


Semaine du 9 au 13 septembre 2019		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
 Fraicheurs Salad'Bar	Pâtisseries salées ou charcuterie	CAKE AUX OLIVES	ŒUF DUR MAYONNAISE	TARTE AU FROMAGE	<b>SOIREE BARBECUE</b>
	Salade composée/ crudités	SALADE DU MIDI (blé, tomates, thon, olives, feta)	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	RADIS BEURRE	
	Crudités / Cuidités	MELON	MELI-MELO DE CRUDITES	TOMATES VINAIGRETTE	
Plat	Plat du jour/ Plat snacking	QUICHE LORRAINE	AIGUILLETES DE VOLAILLE AUX OLIVES	CORDON BLEU	
	Poisson	TAGLIATELLES AU SAUMON	BOUCHEE DE LA MER	GRATIN DE POISSON A L'ANETH	
Garniture	Féculets	TAGLIATELLES	BOULGOUR	POMMES VAPEUR (locales)	
	Légumes verts	SALADE VERTE	COURGETTES SAUTEES	CHOUX-FLEURS PERSILLEES	
Fromages	Fromage	FROMAGE AU CHOIX			
	Laitages	ASSORTIMENT DE LAITAGES (yaourts naturels, aromatisés, aux fruits, petits-suissees, fromages blanc...)			
 Gourmandises	Pâtisserie du jour	CARRE A L'ABRICOT	SABAYON AUX RAISINS	TARTE AU CHOCOLAT	
	Fruit cru au choix				
	Fruit cuit	ANANAS AU SIROP	COMPOTE	PÊCHES AU SIROP	
	Dessert lacté	GÂTEAU DE SEMOULE AUX RAISINS 	CREME DESSERT CHOCOLAT	MOUSSE CARMEL	



**LES FRUITS ET LEGUMES  
ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS**

*L'invité de la semaine:*



**LE RAISIN**

-  PREPARE PAR LE CHEF
-  PRODUIT LOCAL
-  PRODUIT FRAIS
-  NOUVELLE RECETTE

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