

**SEMAINE EUROPEENNE DU DEVELOPPEMENT DURABLE**

Semaine du 20 au 24 septembre 2021		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrées</b>  <b>Fraîcheurs</b> Salad'Bar	Pâtisserie salée	TARTE AU FROMAGE			PIZZA	ASSORTIMENT D'ENTREES
	Charcuterie/poisson/œuf		OEUF DUR MAYONNAISE	ROSETTE ET CORNICHONS		
	Féculeux	SALADE COCKTAIL (pâtes, surimi, pamplemousse, sauce cocktail)	TABOULE	SALADE DE RIZ BIO A LA NICOISE	SALADE DE LENTILLES AU CERVELAS	
	Crudités / Cuidités	CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE	CONCOMBRES A LA MENTHE	POMELO AU SUCRE	COURGETTES REMOULADE	
	Crudités / Cuidités	CELERI RÂPE AUX POMMES	RADIS BEURRE	CREME DE CAROTTES	CHAMPIGNONS FRAIS A LA CREME MOUTARDEE	
Plat	Plat du jour 1	PILONS DE POULET AU PAPRIKA	PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE CHAMPIGNONS	SAUTE DE PORC (VPF, local) A LA NORMANDE	EMINCE DE DINDE A L'ITALIENNE (poivrons, basilic)	STEAK HACHE SAUCE POIVRE
	Plat du jour 2	FILET DE LIEU AUX QUATRES EPICES	BOULETTES VEGETALES A LA TOMATE	DOS DE COLIN SAUCE DIEPPOISE	FILET DE POISSON AUX AGRUMES	COLIN EN CROÛTE D'HERBES
Garniture	Féculeux	SEMOULE BIO	RIZ BIO	PUREE DE POMMES DE TERRE	FARFALLES	FRITES
	Légumes verts	GRATIN DE COURGETTES	TOMATES PROVENCALES	BROCOLIS	CAROTTES RONDELLES	HARICOTS BEURRE
Fromages ou laitages	Fromage 1	EMMENTAL	EDAM	CHAUOURCE	SAINT-PAULIN	ASSORTIMENT DE FROMAGES
	Fromage 2	BÛCHE DE CHEVRE	COULOMMIERS	BRIE	CAMEMBERT	
	Fromage en portion	PETIT COTENTIN	VACHE QUI RIT BIO	TARTARE	BRESSE BLEU	
	Laitage du jour	ASSORTIMENT DE LAITAGES (fromages blancs, yaourts, petits suisses naturels, aromatisés, aux fruits...)				
Desserts	Pâtisserie du jour	CHOU A LA CREME	CAKE AUX PEAUX DE BANANES	TARTE AMANDES-FRAMBOISES	PUDDING	ASSORTIMENT DE DESSERTS
	Dessert lacté individuel	CREME AUX ŒUFS	ILE FLOTTANTE AU COULIS DE FRUITS ROUGES	CREME DESSERT CAMEL	MOUSSE COCO	
	Fruit cuit	PÊCHES ET ABRICOTS AU SIROP	COMPOTE A LA BANANE	COMPOTE DE POMMES (locales)	POIRE A L'ANGLAISE (poires au sirop et crème anglaise)	
	Fruit cru préparé	SALADE BANANE-KIWI	RAISIN	SALADE DE FRUITS	ANANAS FRAIS	
	Fruit de saison au choix					



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



L'invité de la semaine:  
**LE CHAMPIGNON**

Recettes zéro déchet

Menu 100% local



PREPARE PAR LE CHEF



PRODUIT LOCAL



PRODUIT FRAIS



NOUVELLE RECETTE



PLAT VEGETARIEN

Le menu conseil est souligné.