

Du lundi 7 au 11 septembre 2020

		lundi 7 septembre 2020	mardi 8 septembre 2020	mercredi 9 septembre 2020	jeudi 10 septembre 2020	vendredi 11 septembre 2020
Déjeuner	Entrée	<i>Pommes de terre au thon</i>	<i>Radis beurre</i>	<i>Pizza au fromage</i>	<i>Chou-fleur Bio sauté cocktail</i>	Menu Surprise cuisiné sur place
	Plat principal	<i>Sauté de bœuf basquaise</i>	<i>Escalope de dinde aux olives</i>	<i>Sauté de porc à l'antillaise</i>	<i>Filet de saumon bio au four</i>	
	Accompagnement	<i>Epinards à la crème</i>	<i>Pommes de terre rissolées</i>	<i>Brocolis persillés</i>	<i>Mélange de légumes bio</i>	
	Fromage	<i>kiri</i>	<i>Edam</i>	<i>Carré de l'Est</i>	<i>Yaourt aromatisé bio</i>	
	Dessert	<i>Crêpe au chocolat</i>	<i>Yaourt à la Grecque Framboise</i>	<i>Fruits de saison</i>	<i>Fruits de saison bio</i>	

Du lundi du 01 au 04 septembre 2020

			mardi 1 septembre 2020	mercredi 2 septembre 2020	jeudi 3 septembre 2020	vendredi 4 septembre 2020
Déjeuner	Entrée		<i>Rosette beurre</i>	<i>Tomates vinaigrette</i>	<i>Betteraves fines herbes</i>	Menu Surprise cuisiné sur place
	Plat principal		<i>Sauté de boeuf à l'oseille</i>	<i>Dos de cabillaud sauce des garrigues</i>	<i>Cordon bleu de dindonneau</i>	
	Accompagnement		<i>Purée de pommes de terre aux olives</i>	<i>Haricots verts à la provençale</i>	<i>Coquillettes</i>	
	Fromage		<i>Saint-félicien</i>	<i>Bûche mi-chèvre</i>	<i>Saint-nectaire</i>	
	Dessert		<i>Ile flottante</i>	<i>Yaourt brassé au sucre</i>	<i>Fruits de saison</i>	