
































SEMAINE DU 26/09/2022 AU 30/09/2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Les entrées	Tomates  	Taboulé	Melon 	Mousse de courgette  	Toast de chèvre chaud  
Les plats protidiques	Boulettes de bœuf 	Jambon de pays 	Tarte au thon 	Filet de Dorade a la tomate 	Cuisse de poulet rôti  
Les garnitures	Poêlée de légumes  	Truffade  	Salade verte   	Ebly 	Pommes noisette 
Les produits laitiers	Ail et fines herbes		Comté 	Cantal 	
Les desserts	Salade de fruits frais  	Moelleux au chocolat 	Glace 	Flan pâtissier 	Yaourt aromatisé  
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison



Recette maison



Viande bovine Française



Produits Locaux



Produit bio