





MENUS DES REPAS A DOMICILE DU 20 AU 2 OCTOBRE 2021

SEMAINE DU 20 SEPTEMBRE AU 25 SEPTEMBRE					
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
<p>Jambon blanc</p> <p>Émincé de bœuf</p> <p>Brocolis</p> <p>Semoule au lait 🏠</p>	<p>Salade verte composée</p> <p>Paella de la mer 🏠</p>  <p>Poire au chocolat</p>	<p>Piémontaise</p> <p>Palette à la diable</p> <p>Tomates rôties 🏠</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette 🏠</p> <p>Joue de porc à la moutarde 🏠</p> <p>Semoule</p> <p>Tomme fermière</p> <p>Compote </p>	<p>Salade multicolore 🏠</p> <p>Croustillant de volaille</p>  <p>Épinards à la crème 🏠</p> <p>Tartelette maison</p>	<p>Terrine de poisson</p> <p>Steak façon bouchère</p> <p>Pomme de terre au four 🏠</p> <p>Chavroux</p> <p>Cocktail de fruit</p>
SEMAINE DU 27 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE					
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
<p>Salade de betteraves</p> <p>Cordon bleu</p>  <p>Pâtes au blé dur 🛒</p> <p>Yaourt fermier</p> <p>vanille et biscuit 🛒</p>	<p>Salade de blé au fromage 🏠</p> <p>Tajine d'agneau 🏠</p> <p>Duo de haricots</p> <p>Panna cotta aux fruits rouges 🏠</p>	<p>Champignons à la crème</p> <p>Escalope de volaille à la crème 🏠</p> <p>Pomme duchesse</p> <p>Pavé d'affinois</p> <p>Compote </p>	<p>Pizza à la tomate 🏠</p>  <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Carottes poêlées</p> <p>Petits suisses aux fruits </p>	<p>Salade de pâtes au chèvre 🏠</p> <p>Curry de pois chiche </p> <p>Riz</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Coquille de poisson</p> <p>Andouillette</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Chavroux</p> <p>Fruit</p>

PRODUITS LOCAUX



PRODUITS BIO



FAIT MAISON



MENU VEGETARIEN

VEGETARIEN

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les nouvelles mesures sanitaires en vigueur.