MENU du 30 Juillet au 3 Août 2018

		Lundi 30 Juillet	Mardi 31 Juillet	Mercredi 1er Août	Jeudi 2 Août	Vendredi 3 Août
Hors d'oeuvre		Salade exotique	Rosette beurre *	Demi pamplemousse sucré	Concombre à la crème d'aneth	Tomate à la féta
Plats garnis	Viande	Bœuf braisé aux fruits rouges	Dos de colin aux épices	Escalope de volaille aux pêches	Croq' du fromager	Boulettes de bœuf charolaise sauce Colombo
	Légumes	Jeunes carottes	Macaronis	Petits pois à la Française	Chou-fleur persillé	Semoule
Produits laitiers		Petit suisse aux fruits Bio	Camembert	Gouda	Petit suisse nature	Emmental Bio
Dessert		Orange	Compote de pommes-poires Bio	Liégeois chocolat	Nectarine	Gâteau basque

*

∞ Légumes accompagnés de féculents

Les légumes et fruits servis sont majoritairement des produits de saison

Nouvelle recette

SAGERE S.A.S.

Marque de salubrité: **F60 103-11 ISV**