

MERCREDI 27/09	MERCREDI 04/10	MERCREDI 11/10	MERCREDI 18/10
 Concombre sauce tzaziki  (Concombres, huile d'olive, yaourt nature, menthe)		Houmous de pois chiches	  Batavia et croutons 
Emincé de dinde au jus	Omelette 	 Sauté de bœuf bobotie  (Epices à paëlla, tomates, abricots secs, cumin, curry, cannelle)	Calamars à la romaine
Aloo Gobi  (Pommes de terre et chou-fleur)	 Epinards et pommes de terre à la béchamel	Sémoule	 Riz à la tomate
	Mimolette		Fromage frais aux fruits
Mousse au chocolat au lait	Eclair au chocolat	 Fruit de saison	
Lait Bongateau	Fruit de saison Fourrandise	Jus de fruit Bongateau	Lait Madeleine



Confectionné à la cuisine centrale



Spécialité du chef



Plat végétarien



Produits locaux circuits courts



Toutes nos viandes sont d'origine France



AOC



IGP



Agriculture Biologique



Tous nos poissons sont issus de pêche durable



Bœuf viande race



Viandes Label Rouge