

Au menu, cette semaine

SEMAINE 36 - Du 04 au 10 Septembre 2017

LA TRINITÉ SUR MER

DÉJEUNER

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes râpées	Melon	Taboulé	Salade tomates et maïs
PLAT	Médaille de poulet Label sauce crème	Lasagne VBF	Colombo de porc Et ses légumes	Poisson pané
	Pommes noisettes	Salade verte		Poêlée de courgettes
DESSERT	Compote	Fromage blanc	Fruit frais	Clafoutis

PRODUIT DE SAISON
* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

PRODUIT BIO










FABRICATION MAISON



SEMAINE 37 - Du 11 au 17 Septembre 2017

LA TRINITÉ SUR MER

**D
É
J
U
N
E
R**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Mortadelle / Cornichons	 Betteraves	 <p>Dans votre restaurant, AUJOURD'HUI</p>  <p>COLORE et vitaminé Bon appétit !</p>	Œuf mayonnaise
PLAT	Rôti de dinde Label aux champignons	Saucisse grillée		Gratiné de poisson au fromage
DESSERT	 Duo de Brocolis et Pommes vapeur	 Gratin Dauphinois		 Brunoise de légumes
	  Fruit frais	Crème dessert chocolat		 Yaourt nature

 **PRODUIT DE SAISON**
* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **PRODUIT BIO**

 **FABRICATION MAISON**





menu

COLORE
et vitaminé

Bon appétit!

Gaspacho bio

Sot l'y laisse sauce thym citron

Riz safrané aux légumes du soleil bio

Carotte cake à l'orange

Du 18 au 24 Septembre 2017 - SEMAINE 38

LA TRINITÉ SUR MER

DÉJEUNER

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de blé au surimi (Blé, poivrons, tomates, surimi, ciboulette, sauce salade, sel, poivre)	Concombres à la crème	Melon	Terrine de campagne
PLAT	Cordon bleu	Omelette	Emincé de bœuf VBF façon chili	Brandade de poisson
	Haricots verts	Pâtes sauce tomate	Riz	Salade verte
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Compote	Entremet vanille

PRODUIT DE SAISON
 * Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

PRODUIT BIO

FABRICATION MAISON

