





















du 17/08/2020 au 21/08/2020

























Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
D E J E U N E R	carottes rapées à l'emmental 	mousse de canard	macédoine de légumes vinaigrette 	concombre** à la crème    	betteraves aux pommes 
	salade de pomme de terre façon piémontaise 	pavé de saumon au four  	roti de porc aux herbes de provence  	couscous poulet  	hachis parmentier  
	yaourt au lait entier et sucre de canne	riz aux petits légumes de saison	purée de carotte et pomme de terre  	fromage	salade verte**  
	tarte aux pommes	bombel	croc'lait		petit suisse sucré
	glaces	banane	crème dessert	coupelle de fruits au sirop	

** producteur BIO LOCAL: le violon à graine LA CHAPELLE JANSON et le Chat Jaune LAIGNELET

du 24/08/2020 au 28/08/2020

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous






















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	tomates feta 	salade de pomme de terre** aux lardons  	œufs dur mayonnaise 	concombre** vinaigrette aux herbes fraîches  	macédoine de légumes remoulade 
	saucisse fermière  	croquette de poisson aux fines herbes  	tajine de boulette d'agneau aux abricots  	sauté de veau  	pilon de poulet roti
	écrasé de pomme de terre   	poêlé de riz et aubergine grillées 		pomme de terre et courgettes** au four  	frites
	vache qui rit 	camembert BIO 			fromage
	liegeois au chocolat	coupelle d'ananas au sirop	compotes	flan patissier 	fruits de saison

D E J E U N E R

** producteur BIO LOCAL: le violon à graine LA CHAPELLE JANSON et le Chat Jaune LAIGNELET

du 31/08/2020 au 04/09/2020



















Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
D E J U N E R	bettaraves vinaigrette 	tranche de melon charentais	salade de maïs 	salade de haricots vert à l'échalotte 	tomates au basilic  
	roti de dinde aux herbes 	nuggets de poisson  	boulettes de bœuf sauce tomate au paprika 	poulet roti 	galette saucisse   
	pommes de terre** au four   	purée de carottes 	pâtes et ratatouille 	frites	salade verte** 
	fromages	fromages	petit suisse sucré	fromage	
	banane	tarte aux pommes 	fruits de saison 	cocktail de fruits	mousse au chocolat

** producteur BIO LOCAL: le violon à graine LA CHAPELLE JANSON et le Chat Jaune LAIGNELET

du 07/09/2020 au 13/09/2020





















Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
D E J E U N E R	céleri remoulade 	tranche de rillettes	carottes rapées à l'ail 	tomates persillées en vinaigrette  	salade fromagère  
	hachis parmentier 	poisson du marché  	pizza 3 fromages 	emincé de bœuf braisé  	noix de joue de porc confite   
	salade verte**  	semoule et brunoise de légumes au curry doux	salade composée** 	petits pois carottes	flageolets
	fromage			vache qui rit	petit suisse sucré
	fruit de saison	yaourt aromatisé et son biscuit	glaces	flan napé au caramel	compote

** producteur BIO LOCAL: le violon à graine LA CHAPELLE JANSON et le Chat Jaune LAIGNELET

14/09/2020 au 20/09/2020

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
D E J E U N E R	crudités rapées au fromage  	macédoine de légumes en vinaigrette 	betterave à l'ail 	salade de pomme de terre 	paté de campagne
	emincé de dinde au curry  	pâtes au saumon   	cotes de porc BBC  	sauté de bœuf  	escalope de poulet poêlée 
	purée de patate douce 		lentilles braisées 	haricots verts persillés 	printanière de légumes 
	fromage	fromage			fromage
	fromage blanc aux fruits	fruit de saison 	chausson aux pommes	éclair au chocolat	yaourt aromatisé

** producteur BIO LOCAL: le violon à graine LA CHAPELLE JANSON et le Chat Jaune LAIGNELET