

SEPTEMBRE

SAINT-LÉGER-DES-VIGNES

menus établis sous réserves de modifications (commandes -livraisons)

LUNDI 31	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
	taboulé rougail saucisse flexitararien		œuf dur mayonnaise rôti de porc navets blanc st Marcellin IGP yaourt	mousse de canard médaillon de merlu jardinière de légumes bio fromage pâtisserie
LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
terriner aux 3 légumes raviolis Fromage blanc fruit	macédoine jambon blanc pommes dauphines fromage pâtisserie		pâté en croûte quenelle de brochet sauce aurore riz/brunoise de légumes bio cantal AOP compote	salade piémontaise (sans jambon) pané fromage brocolis bio fromage bio crème dessert végétarien
LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
haricots verts vinaigrette coquillettes bio bolo flexitararien petit suisse fruit	salade de riz beignet de poisson julienne de légumes crème curry fromage bio velouté		salade coleslaw boulettes de blé pommes de terre persillées fromage compote bio végétarien	pâté de foie Paleron de bœuf carottes brie beignet Nutella
LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
terriner de saumon cordon bleu petit pois fromage fruit	carottes râpées torsade à la provençale bio fromage mousse au chocolat végétarien		céleri rémoulade boulettes de bœuf sauce moutarde à l'ancienne semoule bio fromage bio flan vanille	salade verte quiche lorraine fromage liégeois

fait maison

petit Léo