

PONT SAINTE MARIE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 30-sept. au 4-oct	Pâté en croûte Filet de lieu sauce basquaise Purée Coulommiers Fruit VG/SP : Pomelos	Salade Américaine Paëlla au poulet xxx Fondu président Liégeois chocolat VG/ Paëlla au poisson	FERME	Salade verte au bleu Galette de tofu à l'emmental Bio Printanière de légumes St paulin Compote de pêches VG/ Crêpe au fromage	Choux fleurs sce Aurore Blanquette de colin sce safran Semoule Yaourt nature sucré Moelleux au chocolat
du 7-oct au 11-oct	MENU BIO Carottes râpées Bio Farfalles en gratin Maitage Bio Fruit Bio VG/ Farfalles au thon	Taboulé Paupiette de veau sce charcutière Haricots beurre persillés Fraidou Gélifié vanille VG/ Tarte au fromage	FERME	Assiette de crudité Colin pané Epinards à la béchamel Yaourt nature sucré Cake aux pommes Maison	Champignons en salade Rôti de bœuf Frites Camembert Fruit VG/ Nuggets de poisson
<h1>SEMAINE DU GOUT</h1>					
du 14-oct au 18-oct	Concombre vinaigret Pavé de lieu à la crème d'aneth Purée Pdt/potiron Yaourt nature sucré Compote	Carottes et courgettes râpées Steack haché Pommes sautées Edam Mousse chocolat VG/SP Brochette de poisson	FERME	Salade hollandaise Choucroûte Camembert Salade de fruits VG/ Choucroûte de poisson	Galantine de volaille Sauté de dinde sauce poires Carottes Bio persillées Fondu président Gâteau d'anniversaire VG/ Croque tofu



BIO et LOCAL



Viande bovine Française



Produits locaux



Fabrication maison



Elaboré à partir de produits frais



Produits issus de l'Agriculture biologique

