
 Portage semaine du 21 au 27 septembre 2020 						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25	SAMEDI 26	DIMANCHE 27
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Carottes à la marocaine	Melon	Taboulé à l'orientale BIO <i>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins sec, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</i>	Rillettes pur porc* et cornichon	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Radis et beurre	Salade de riz à l'indienne <i>(Riz thaï parfumé, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</i>
PLAT 2 EN 1 Saucisse fumée supérieure <i>Dosette de moutarde et ses lentilles BIO à la paysanne</i>	Colombo de dinde	Beaufilet de colin-lieu pané* et son citron	Omelette* oignons et lardons	REPAS FROID Rosbif froid sauce béarnaise <i>(vbf)</i>	Sauté d'agneau à la menthe	Cuisse de canette sauce poivre vert
	Riz BIO pilaf	Haricots verts persillés	Purée de potimarron BIO	Salade aux deux pommes <i>(Pomme de terre, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</i>	Semoule BIO	Courgettes sautées à l'ail
Saint Nectaire AOP	Pont l'Evêque AOP	Camembert	Gouda	Bûche des Dômes	Edam	Cantal AOP
Fruit de saison BIO	Crème dessert	Salade de fruits exotiques	Flan gélinié nappé caramel	Flan pâtissier	Liégeois au chocolat	Fruit de saison