

SEPTEMBRE

SAINT-LÉGER-DES-VIGNES

menus établis sous réserves de modifications (commandes -livraisons)

LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENREDI 05
céleri rémoulade pâtes bolo bio flexitarien	carottes râpées cordon bleu riz bio façon paella fromage bio compote bio		salade de cervelas beignets de poisson purée de brocolis fromage donuts	œuf mayo quiche fromage salade petit suisse fruit végétarien
LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENREDI 12
mousse de canard jambon blanc pommes noisettes cantal AOP crème dessert	salade de lentilles coquillettes bio sauce tomate gruyère râpé fromage compote bio végétarien		roulé de surimi blanquette de dinde petits pois st nectaire AOP fruit	mâche rougail de saucisse flexitarien semoule fromage bio pâtisserie
LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENREDI 19
pâté en croûte haché de poulet julienne de légumes Fromage liégeois	macédoine médaillon de poisson s.armoricaine pomme de terre vapeur brie de Meaux AOP pâtisserie		salade véganèse (pois chiches) rôti de porc salsifis fromage yaourt	terrine de saumon chili mexicain haricots rouges riz bio fromage compote bio végétarien
LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENREDI 26
rillettes sauté de boeuf carottes bio Fromage blanc sucré fruit	salade piémontaise (s. jambon) omelette poêlée de champignons st Marcelin IGP pâtisserie végétarien		taboulé paupiette de veau poêlée de légumes du soleil fromage compote bio	friand au fromage poisson pané haricots verts persillés fromage bio mousse chocolat