



Semaine du 19 au 23 Septembre 2022, le Chef vous propose



	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
MIDI / SOIR	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir
<b>ENTREE</b>	Macédoine Concombe à la crème de BALSAMIQUE Pizza	<b>Saladebar</b>	Carottes râpées Pâté de campagne et cornichon Oeufs dur mayo	<b>Saladebar</b>	<b>Saladebar</b>	<b>Saladebar</b>	Salade verte à la mimiolette Salade de riz Niçoise Œuf dur mayo	<b>Saladebar</b>	Jambon blanc et carré de beurre Salade de tomates Taboulé	<b>Saladebar</b>
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	Bolognaise Carbonara	<b>Hachis Parmentier</b>	Escalope de poulet aux champignons Tomate farcie	<b>Steack de poulet haché ketchup</b>	<b>Quiche Lorraine Maison</b>	<b>Chipolata</b>	Paupiette de veau Provençale Aiguillette crousty	<b>Chipolata</b>	Boulettes de boeuf sauce tomate Filet de poisson meunière et citron	<b>Chipolata</b>
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Haricots verts en persillade Farfallles	<b>Salade verte</b>	Riz Gratin de chou fleur	<b>Gratin Dauphinois</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Haricots verts en persillade</b>	Poelée de brocolis Boulgour bio	<b>Haricots verts en persillade</b>	Courgettes gratinées Gnocchis	<b>Haricots verts en persillade</b>
<b>LAITAGE</b>	Yaourt nature sucré Tomme des Pyrénées Boursin A&FH	<b>Yaourt nature sucré</b>	Yaourt nature sucré Rondelé au bleu Chaource	<b>Camembert</b>	<b>Yaourt nature sucré bio</b>	<b>Samos</b>	Yaourt nature sucré Brie Petit Louis	<b>Samos</b>	Yaourt nature sucré Tome Chanteneige	<b>Samos</b>
<b>DESSERT</b>	Muffins pépites de chocolat Poiras au sirop Corbeille de fruits	<b>Liégeois vanille caramel</b>	Corbeille de fruits Tiramisu Anaas au sirop	<b>Smoothie framboise</b>	<b>Compote de fruits</b>	<b>Cookie aux pépites de chocolat</b>	Donuts chocolat Corbeille de fruits Cocktail de fruits	<b>Cookie aux pépites de chocolat</b>	Tarte aux pommes Mousse Corbeille de fruits	<b>Cookie aux pépites de chocolat</b>

**Pain Artisanal Boulanger Le Croissant de Lune à Alberville**

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

