



BIEN MANGER



c'est possible !

Du 1er septembre au 07 octobre 2022

Menus Segny

	Du 29 août AU 02 septembre	Du 05 septembre AU 09 septembre	Du 12 septembre AU 16 septembre
<p>Carottes râpées fraîches Colin MSC à la tomate Riz créole Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre Sauté de bœuf RAV aux petits oignons Haricots verts persillés Yaourt nature de la ferme de Minster Fruit de saison Melon Sauté de volaille LR aux olives Semoule Fromage blanc aromatisé Pomme au four Concombres frais sauce bulgare Jambon blanc* Lentilles mijotées Verchioirs de la Laiterie du Mont Aiguille Compote pomme banane Macédoine de légumes Pavé fromager Courgettes fraîches béchamel Emmental Gâteau au yaourt du chef Salade de tomates fraîches Filet de colin MSC sauce citron Riz Camembert Légumes variés</p>	<p>Berteraves en salade Emincé de volaille LR au jus Haricots blanc à la tomate Bûche du Pilat Fruit de saison Salade de bouillour Sauté de bœuf RAV aux 4 épices Petit pois au jus Saint Nectaire AOP Fruit de saison Salade composé (SV, emmental) Farfalles au saumon** Brique de Vache Fian Chocolat Pastèque Nuggets de poisson Choux fleur à la béchamel Yaourt nature Brouille du chef Fried au fromage Omelette Ratatouille fraîche Fromage frais fondu Tartare Fruit de saison</p>	<p>Cœur de palmiers vinaigrette Sauté de volaille LR sauce maringo Macaroni Yaourt aromatisé Fian variétés râpé de caramel Coleslaw frais Sauté de bœuf RAV aux oignons Lentilles au jus Fromage fripons Compote pomme banane Cake à la courgette du chef Emincé de volaille LR au curry Brocolis persillés Chantenaille Mousse au chocolat Potage crécy (legumes frais) Sauce bolognaise végétale Spaghettis Saint Nectaire AOP Fruit de saison Salade de chou fleur Pommes noisettes Fromage blanc Fruit de saison</p>
<p>Salade de Haricots verts Curry de lentilles Riz Bûchette Mélangée Fruit de saison Salade de pâtes Blanquette de volaille LR Carottes fraîches persillées Fromage type Mimolette Fruit de saison Raisins beurre Hoki MSC sauce aurore Semoule Petit suisse aromatisé Compote de pommes coings Berteraves en salade Sauté de veau RAV sauce myrtille Purée de pommes de terre vitelote Fromage blanc et confiture de prunes Beignet à la framboise Taboulé Filet de colin meunière MSC Haricots Verts à l'ail Edam Fruit de saison</p>	<p>Salade de Choux fleurs Calamars à l'armoricaine Pommes vapeur Fromage blanc Fruit de saison Salade de pâtes Quenelles locales sauce aurore Epinards hachés Cantal AOP Fruits de saison Salade de tomates fraîches Jambon blanc* Potatoes Tomme Blanche Compote de pêches Salade verte Saucisse de toulouse* Ratatouille fraîche Chantenaille Gâteau du chef aux pépites de chocolat Salade de haricots verts Sauté de bœuf RAV au paprika Semoule Petit suisse sucré Fruit de saison</p>	<p>Cœur de palmiers vinaigrette Sauté de volaille LR sauce maringo Macaroni Yaourt aromatisé Fian variétés râpé de caramel Coleslaw frais Sauté de bœuf RAV aux oignons Lentilles au jus Fromage fripons Compote pomme banane Cake à la courgette du chef Emincé de volaille LR au curry Brocolis persillés Chantenaille Mousse au chocolat Potage crécy (legumes frais) Sauce bolognaise végétale Spaghettis Saint Nectaire AOP Fruit de saison Salade de chou fleur Pommes noisettes Fromage blanc Fruit de saison</p>	<p>Cœur de palmiers vinaigrette Sauté de volaille LR sauce maringo Macaroni Yaourt aromatisé Fian variétés râpé de caramel Coleslaw frais Sauté de bœuf RAV aux oignons Lentilles au jus Fromage fripons Compote pomme banane Cake à la courgette du chef Emincé de volaille LR au curry Brocolis persillés Chantenaille Mousse au chocolat Potage crécy (legumes frais) Sauce bolognaise végétale Spaghettis Saint Nectaire AOP Fruit de saison Salade de chou fleur Pommes noisettes Fromage blanc Fruit de saison</p>

lundi mardi mercredi jeudi vendredi

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL BIO MAISON Contient du porc Plat complet