









MENUS '4 SAISONS' | DU 01 septembre 2021 AU 01 octobre 2021

Salles d'Aude Du 01 septembre AU 05 septembre Du 06 septembre AU 12 septembre Du 13 septembre AU 19 septembre Emincé de poulet aux herbes Sauté de bœuf provençale The same Boulettes d'agneau sauce tomate B Pommes de terre persillées Purée 3 légumes Gratin de carottes Cantal AOP Yaourt nature local sucré Compote de poires BIO Colombo de porc */ de volaille Poulet rôti Sauté de veau à l'estragon Choux fleurs persillé BIO B Frites Pennes B Yaourt nature Petit suisse aromatisé Gâteau au chocolat maison Saucisse de Lozère au jus Omelette du chef BIO B Paëlla de poulet Semoule Riz safrané P'tit cotentin nature Fromage fondu le carré Coulommier Fruit de saison BIO Tajine de pois chiches à la tomate Picaussel sauce tomate Parmentier de légumes ** Poêlée de légumes (haricots verts, poivrons) B Blé BIO aux petits légumes / Vacurt nature Edam Fruit de saison BIO Mousse au chocolat Cake emmental ciboulette du chef Pavé de saumon sauce aneth Filet de colin sauce oseille Filet de mulet Criée d'Agde sauce ciboulette Riz pilaf Poêlée de poivrons Lentilles au jus BIO Lou Mirabel Bleu blanc cœur Goudda **QB** Du 20 septembre AU 26 septembre Du 27 septembre AU 03 octobre Tomas / Emincé de porc à la moutarde * Blanquette d'agneau Haricots blancs à la tomate Semoule Plateau de fromage Local Brie B Crème dessert BIO * **OB** Bœuf façon Bourguignon Omelette BIO du chef Pôlée de légumes aux épices Blé à la tomate Faisselle BIO locale 8 Vache Picon 0 Gâteau à l'oranae du chef Cordon bleu Rôti de porc marengo B Carottes BIO persillées Pommes paillasson Emmental Donuts Compotes de pommes BIO Betteraves citron basilio ortilla de pommes de terre Chili sin carne (végétarien) Ratatouille fraîche Riz de camargue IGP Chanteneige BIO B • Cake aux fruits du chef Cabillaud aux échalotes Seiches sétoise Aubergines à la tomate Coquillettes et râpées Mmolette Tomme d'Auvergne **OB**





C'est aussi cela ...







