

SAINTE MARIE DES CHAMPS - Déjeuner

lundi 12 octobre

mardi 13 octobre

mercredi 14 octobre

jeudi 15 octobre

vendredi 16 octobre

Entrées au choix	Les entrées sont proposées soit en salad'bar soit dressées individuellement				
	TABOULE	CAROTTES RAPEES AU CITRON	CAROTTE BIO RAPEE	BETTERAVES AUX POMMES	SALADE VERTE AU FROMAGE
	CHOU ROUGE EN VINAIGRETTE	DUO DE CHOUX	ROSETTE ET CORNICHON	CELERI REMOULADE	TABOULE
	TORTILLAS	SALADE CŒUR DE PALMIER	SALADE DE HARICOTS BLANCS	SALADE DE TORTI AU THON	SALADE HAWAÏENNE
	FEUILLETE HOT DOG	TARTE MOUTARDE TOMATE	CROQUE MONSIEUR	TARTE AU BLEU	CAKE CHARCUTIER
Plats au choix	BŒUF CAROTTES	FUSILLIS VERDE	AILERON DE POULET TEX MEX	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGIONS	FILET DE LIEU MEUNIERE
	BLANQUETTE DE SAUMON	PIZZA AU FROMAGE	FILET DE LIEU GRATINE	ESCALOPE DE POULET AUX EPICES	COTE DE PORC CHARCUTIERE
ATELIER	FEUILLETE POIREAU POULET		FISH BURGER		
Accompagnements	CAROTTES BRAISEES	HARICOTS VERTS BIO	RATATOUILLE	PUREE DE POTIRON	POELEE DE LEGUMES
	RIZ BIO PILAF	PATES	POTATOES	CŒUR DE BLE	RIZ PILAF
Produit laitier	AU CHOIX : 1 FROMAGE A LA COUPE ET 1 LAITAGE NATURE OU 1 LAITAGE AUX FRUITS				
Desserts au choix	FROMAGE BLANC FRUITS ROUGES	SALADE DE FRUITS FRAIS	POIRE FACON BELLE HELENE	BEIGNET CHOCOLAT	MOUSSE CHOCOLAT
	FLAN NAPPE CARAMEL	MOUSSE COCO	GATEAU AU YAOURT MAISON	COCKTAIL DE FRUITS	PECHE PATISSIERE AUX AMANDES
	COMPOTE	YAOURT BIO	COMPOTE	CREME DESSERT VANILLE	CRUMBLE
Tous les jours une corbeille de fruits de saison en libre-service					

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.
 Menus sous réserve d'approvisionnements.