










Au menu, cette semaine

SEMAINE 36 - Du 03 au 09 Septembre 2018

LA CHAPELLE CHAUSSÉE

**D
É
J
U
N
E
R**

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------|---|--|--|---|--|
| ENTRÉE |  Carottes râpées |  Melon |  Salade suisse (Salade verte, tomates, dés d'emmental) | Taboulé |  Tomate vinaigrette |
| PLAT | Médaille de poulet sauce crème | Lasagne VBF | Paupiette de veau aux raisins | Saucisse de toulouse | Dos de colin sauce Nantua |
| PRODUIT LAITIER | Pommes noisettes |  Salade verte |  Petits pois | Purée de carottes | Haricots verts |
| DESSERT |  Compote | Fromage blanc | Flan nappé au caramel |  Fruit frais |  Clafoutis |

 **PRODUIT DE SAISON**
* Tout ou partie de ce plat est composé
d'ingrédients crus de saison

 **FABRICATION MAISON**

 **PRODUIT BIO**

