
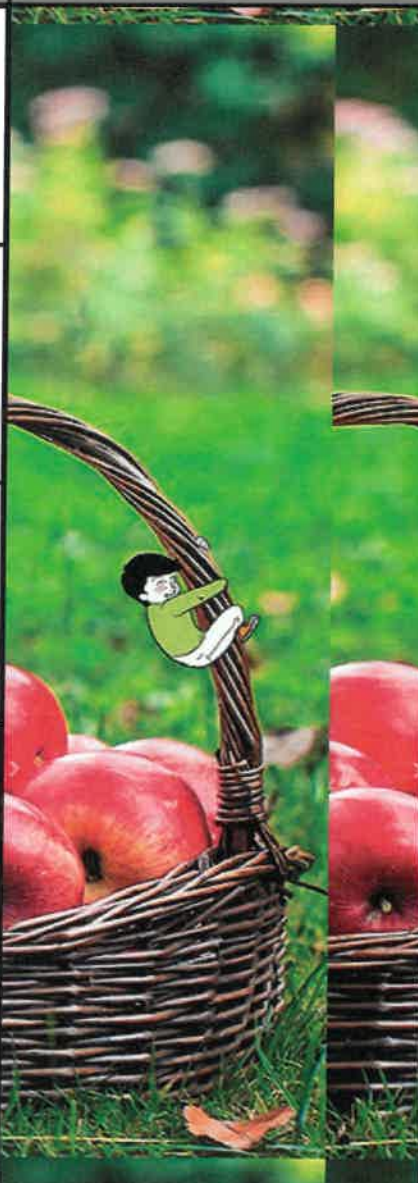



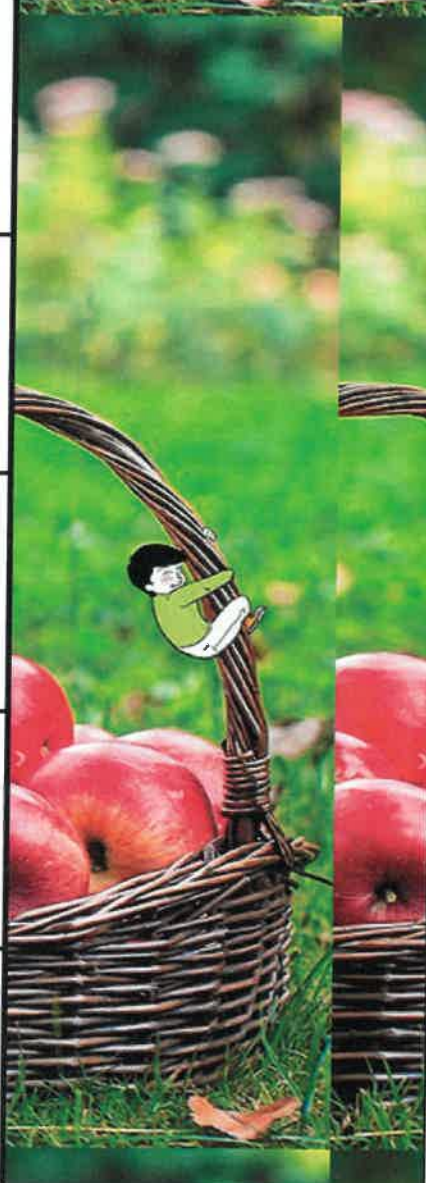









SAINT PAUL ET VALMALLE - Du 13/09/2021 au 17/09/2021

Menu

	Lundi	<p>Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette à l'échalote Gratin de torsades Bio aux légumes d'été ^{Bio} Yaourt aromatisé Pomme ^{Plat signature}</p>	
	Mardi	<p>Pommes de terre - Vinaigrette à l'échalote Rôti de porc ^{Plat signature} - Sauce romarin /Palet végétarien maraîcher Carottes persillées Le Lozère Bio ^{Bio} ^{Plat signature} Crème dessert praliné</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette Cordon bleu de dinde /Beignet de calamars à la romaine Ratatouille Edam Bio ^{Bio} Roulé à la crème pâtissière</p>	
	Vendredi	<p>Toast - Tapenade Poisson de la criée d'Agde ^{Plat signature} ^{Plat signature} - Sauce citron Riz de Camargue IGP pilaf ^{Plat signature} Fromage blanc nature - , sucre Raisin Bio (régional) ^{Plat signature} ^{Bio}</p>	

SAINT PAUL ET VALMALLE - Du 20/09/2021 au 24/09/2021

		Menu	
	Lundi	Friand au fromage Jambon blanc Label Rouge  /Omelette Piperade Carré Liqueuil Banane Bio 	
	Mardi	Pâté de campagne - , cornichons /Tomates Bio  - Vinaigrette à la menthe Carottes et pois chiche Bio à l'orientale  Semoule Bio  Yaourt Bio nature sucré  Poire	
	Mercredi		
	Jeudi	Tomate  - Vinaigrette au basilic Rôti de boeuf - Sauce pesto /Poisson blanc meunière Tortis Bio  Emmental Liégeois vanille	
	Vendredi	Concombre Bio  - Vinaigrette Poisson pané 100 % filet Epinards béchamel Crème anglaise Gâteau au speculoos du chef	


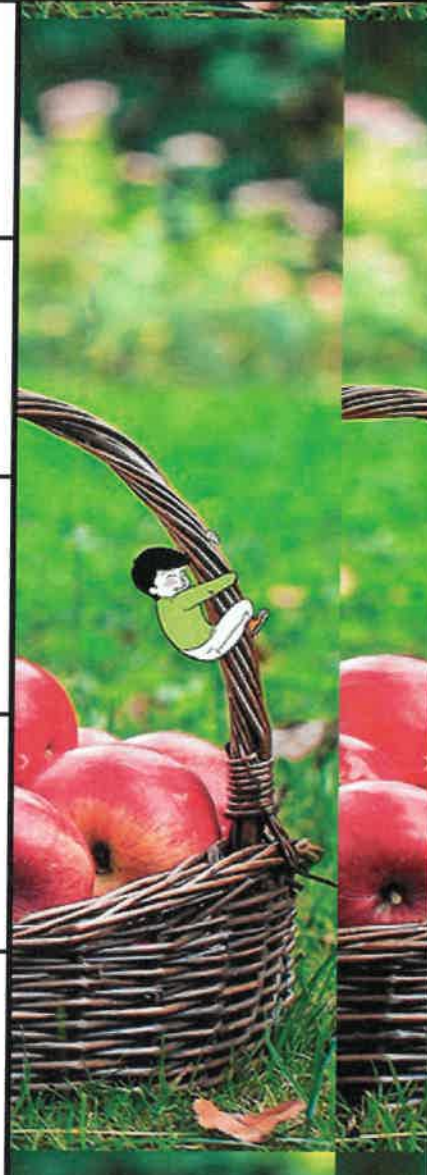
Menu




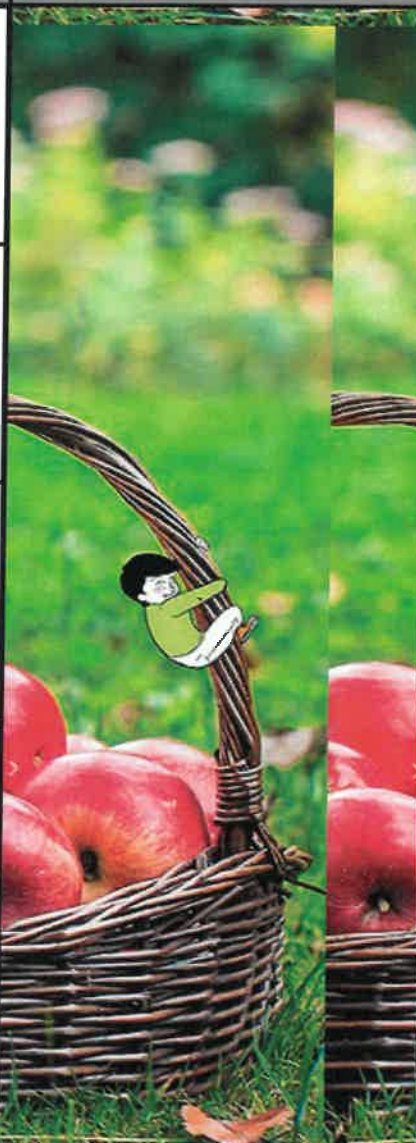
Lundi	<p>Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette Parmentier au soja Bio Le Lozère Compote fraîche pomme crème de marron </p>
Mardi	<p>Salade de torsades méridionale - Vinaigrette au pesto Rôti de dinde /Nuggets végétarien Butternut poêlé Suisse fruité Poire Bio </p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette à l'orange Saucisse de porc /Omelette Courgettes - Sauce béchamel Tomme grise Tarte au flan du chef</p>
Vendredi	<p>Oeuf dur mimosa Poisson et riz façon paëlla Buchette lait mélange Orange Bio </p>



SAINT PAUL ET VALMALLE - Du 04/10/2021 au 08/10/2021

		Menu	
	Lundi	Salade de maïs, tomate et poivron - Vinaigrette Filet de merlu blanc 🍷 - Sauce citron Mélange de pommes de terre et épinards béchamel Yaourt régional sucré 🍷 Banane Bio 🍃	
	Mardi	Salade verte - Tomates Steak haché de bœuf - , ketchup - , mayonnaise /Poisson pané 100 % filet Pain burger - Chips Fromage fondu en tranche Fromage blanc - , copeaux de chocolat - , sucre	
	Mercredi		
	Jeudi	Pâté de foie /Haricots verts Bio 🍃 - Vinaigrette Chili sin carne Riz de Camargue Massdam Bio 🍷 Pomme 🍷	
	Vendredi	Caviar d'aubergine Sauté de bœuf 🍷 - Sauce provençale /Morceaux de colin 🍷 - Sauce provençale Courgettes persillées Fromage blanc nature - , sucre Gâteau aux pommes 🍷	

SAINT PAUL ET VALMALLE - Du 11/10/2021 au 15/10/2021

		Menu	
	Lundi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Emincé de dinde - Sauce aux épices /Carottes et pois chiche à l'orientale Semoule Bio - , raisins secs Suisse fruité Poire	
	Mardi	Courgette râpée - , et pommes - Vinaigrette à la menthe Poisson blanc meunière Chou fleur béchamel Camembert Bio Gaufre fantasia	
	Mercredi		
	Jeudi	Salade de riz basmati aux légumes - Vinaigrette Sauté de porc - Sauce moutarde /Morceaux de colin Haricots verts vapeur Edam Bio Liégeois chocolat	
	Vendredi	Chorizo /Carottes râpées - Vinaigrette Pizza tomate mozzarella et emmental Salade verte - Vinaigrette - , croûtons nature Yaourt arôme Régional Pomme	