

du lundi 31 août 2026

au dimanche 6 septembre 2026

03.44.22.01.60

amenager@cc-sablons.fr

NOM: _____

COMMUNE: _____

NOMBRE DE REPAS: _____

8,50 €

LE REPAS

	MENU N° 1	MENU N° 2
LUNDI 31-août	FLAN JAMBON POIREAUX EMMENTAL ** JAMBONNEAU FROID CORNICHON ** HARICOTS BEURRE FROIDS VINAIGRETTE FROMAGE BLANC SUCRE FRUIT	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE CROQ VEGGI TOMATE PDT VAPEUR SAINT PAULIN BIO * COUPELLE DE FRUITS
MARDI 1-sept	SEMOULE DE CHOU FLEUR FACON TABOULE FILET DE POULET SAUCE CURRY SEMOULE YAOURT SUCRE COMPOTE	
MERCREDI 2-sept	TOMATE BIO * VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AUX OLIVES RIZ YAOURT AROMATISE FRUIT	SALADE DE TORSADE THON OLIVES MAIS PALET AU FROMAGE POELEE CHAMPETRE CARRE PRESIDENT LIEGEOIS CHOCOLAT
JEUDI 3-sept	TARTARE DE COURGETTES TOMATE PAVE DE COLIN THYM CITRON BLE CANTAL BEIGNET FRAMBOISE	ŒUF DUR SAUCE COCKTAIL TRANCHETTE DE POULET SAUCE SUPREME BLE YAOURT NATURE BIO * FRUIT
VENDREDI 4-sept	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC HACHIS PARMENTIER DE BŒUF DESSERT VANILLE FRUIT BIO *	TABOULE A LA MENTHE CORDON BLEU RATATOUILLE EMMENTAL FROMAGE BLANC SUCRE
SAMEDI 5-sept	DEMI POMELOS SUCRE FEUILLETE DE SAUMON A L'OSEILLE SALADE VERTE VINAIGRETTE YAOURT AROMATISE FRUIT	FONDS D'ARTICHAUTS SAUCE MOUSSELINE SAUTE D'AGNEAU TIKKA MASSALA RIZ CAMEMBERT BIO * DESSERT CAFE
DIMANCHE 6-sept	SALADE DE PERLES AU SURIMI PAVE DE COLIN A LA BORDELAISE DUO DE CAROTTES BUCHE DE LAITS FAISSELLE SUCRE	GALANTINE AUX OLIVES BEURRE FILET MIGNON DE PORC ** SAUCE OIGNON DUO DE CAROTTES YAOURT SUCRE FRUIT BIO *

* BIO

** CONTIENT DU PORC