

du lundi 7 septembre 2026
au dimanche 13 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 7-sept	QUICHE AU THON ET MOUTARDE FILET DE COLIN MEUNIERE POEELE PAYSANNE AIL & PERSIL MINI CABRETTE CREME VANILLE BIO *	RADIS BEURRE AIGUILLETTE DE POULET SAUCE BASQUAISE BOULGOUR FROMAGE BLANC SUCRE FRUIT
MARDI 8-sept	TABOULE A LA MENTHE PANE DU FROMAGER PETITS POIS MILANETTE DESSERT PRALINE	
MERCREDI 9-sept	CONCOMBRE VINAIGRETTE SAUTE DE BŒUF SAUCE BARBECUE MACARONIS BIO * YAOURT FRAMBOISE BIO * FRUIT	SALADE PEIMONTAISE OMELETTE CAROTTES RONDELLES TOMME NOIR YAOURT AUX FRUITS
JEUDI 10-sept	ŒUF DUR SAUCE BEARNAISE GALETTE VEGGI LENTILLES POIREAUX EPINARDS A LA CREME SAINT NECTAIRE DONUTS	MELON ROTI DE DINDE FROID MAYONNAISE SALADE DE PDT VINAIGRETTE ECHALOTE FROMAGE BLANC AUX FRUITS FRUIT BIO *
VENDREDI 11-sept	CAROTTE RAPEES VINAIGRETTE PERSIL COUSCOUS ROYAL SEMOULE YAOURT AROMATISE FRUIT	SALADE DE RIZ HARICOTS ROUGE TOMATES PANE DE BLE FROMAGE EPINARDS HARICOTS VERT PERSILLES EMMENTAL BIO * COMPOTE
SAMEDI 12-sept	SALADE DE LENTILLES LARDONS ** COTE DE PORC MIEL POIVRONS ** CONCHIGLI RONDELE NATURE BIO * MOUSSE CREME DE MARRON	CELERI REMOULADE FEUILLETE FROMAGE FONDU SALADE VERTE VINAIGRETTE YAOURT AROMATISE FRUIT
DIMANCHE 13-sept	CŒUR DE PALMIER TOMATE POIVRONS BOUCHEES AU CAMEMBERT BRUNOISE DE LEGUMES AIL PERSIL YAOURT NATURE FRUIT BIO *	PATE EN CROUTE CORNICHON ** HACHE DE POULET SAUCE THYM MELANGE DE 3 RIZ BLEU ILE GOURMANDE

* BIO

** CONTIENT DU PORC