

du lundi 28 septembre 2026

au dimanche 4 octobre 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 28-sept	QUICHE CHOU FLEUR ET LARDONS ** BŒUF BRAISE AUCE BARBECUE HARICOTS BEURRE CIBOULETTE CARRE PRESIDENT FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE GALETTE VEGGI LENTILLE POIREAUX HARICOTS BEURRE CIBOULETTE FROMAGE BLANC SUCRE FRUIT	
MARDI 29-sept	SALADE VERTE VINAIGRETTE PAVE DE COLIN MARINE A LA PROVENCALE PDT VAPEUR YAOURT SUCRE COOKIE CHOCOLAT BLANC CRANBERRIES		
MERCREDI 30-sept	TOMATE VINAIGRETTE BALSAMIQUE NUGGETS DE VOLAILLE COQUILLETES GOUDA CREME VANILLE BIO *	SALADE DE RIZ THON ŒUF OMELETTE PETITS POIS YAOURT AROMATISE FRUIT	
JEUDI 1-oct	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE PAVE DE COLIN HUILE D'OLIVE CITRON VERT RATATOUILLE SAINT PAULIN TARTE CITRON	PATE DE CAMPAGNE CORNICHON ** SAUTE DE PORC SAUCE THYM ** PDT VAPEUR DESSERT CHOCOLAT FRUIT BIO *	
VENDREDI 2-oct	CONCOMBRE VINAIGRETTE MENTHE SPAGHETTIS BOLOGNAISE YAOURT NATURE FRUIT	ROULADE DE VOLAILLE BEURRE CORDON BLEU DUO DE CAROTTES BABYBEL BIO * COMPOTE	
SAMEDI 3-oct	CHOU ROUGE AUX RAISINS VINAIGRETTE JAMBON BRAISE SAUCE MADERE ** CONCHIGLI TARTARE AUX NOIX FAISSELLE SUCRE	SALADE DE PDT THON SURIMI TOMATES HACHE DE VEAU SAUCE MARENGO BRUNOISE DE LEGUMES AIL & PERSIL YAOURT NATURE SUCRE FRUIT BIO *	
DIMANCHE 4-oct	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE DOS DE COLIN SAUCE COCO CITRON VERT FONDUE DE POIREAUX A LA CREME YAOURT FRAISE BIO * CREME CARAMEL	CHORIZO BEURRE ** ROGNONS DE BŒUF SAUCE PORTO PDT RONDES CIBOULETTES YAOURT NATURE SUCRE COUPELLE DE FRUITS	

* BIO

** CONTIENT DU PORC