Tél: 02.35.91.21.39 fax: 02.35.91.21.56

SERVAVILLE



SEMAINE DU 2 AU 8 SEPTEMBRE 2024 VENDREDI LUNDI **JEUDI** MARDI 2-sept. 3-sept. 5-sept. 6-sept. <u>Melon</u> Saucisson à l'ail * Pommes de terre vinaigrette SV No Bio Couscous aux pois Rôti de porc chiches Nuggets de poulet BIO Feuilleté au saumon (local)* 弧 (plat complet végétal) Flan de légumes <u>sv</u> Crêpe au fromage SV 阎 Pommes vapeur Coquillettes Lentilles cuisinées Crème de gruyère Petit moulé nature Yaourt aromatisé **B** Coupelle Tranche de quatre-quarts Madeleine vanille BIO pomme abricot BIO



Nouveauté







Tél: 02.35.91.21.39 fax: 02.35.91.21.56

SERVAVILLE





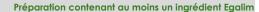
SEMAINE DU 9 AU 15 SEPTEMBRE 2024 MARDI VENDREDI LUNDI **JEUDI** S S 9 sept 10 sept 12 sept 13 sept <u>ഹ</u> Pâté de foie* à couper par vos soins) Tomate vinaigrette SV Tomate Brandade de poisson Torsades aux legumes provençaux et au Torsades aux Saucisse de Francfort* SV <u>sv</u> Galette végétale colombo (local) fromage (plat complet végétal) Emincé de volaille Cœur de colin crème de SV Cordon bleu de volaille <u>ciboulette</u> basquaise (Bio) **Purée BIO** Pommes rissolées Torti Riz <u>Camembert</u> 0 Petit suisse aromatisé 0 Carrot cake Petit moulé nature et (Bio) (gâteau du chef à la **Fruit BIO** Yaourt aromatisé coupelle pomme carotte)



Nouveauté









ccentral.barentin@newrest.eu

Tél: 02.35.91.21.39 fax: 02.35.91.21.56

SERVAVILLE



0

		SEMAINE	DU 16 AU 22		AROM' FRUIT ET		
LUNDI	16-sept.	MARDI	17-sept.	JEUDI	19-sept.	BAIES	20-sept.
Cordon bleu de volaille		Boulettes végétales tomate basilic		Poisson pané		Cœur de colin aux baies roses	
Boulgour BIO		Farfalle		Pommes vapeur		Riz Riz	
Camembert BIO		Emmental à la coupe		Petit moulé nature et coupelle pomme		Rondelé au poivre et fruit	
				0		0	
Purée de pommes BIO		Mousse au chocolat		de la ferme du Vieux Puits		Chou vanille	
				₩			



Nouveauté







Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



SEMAINE DU 23 AU 29 SEPTEMBRE 2024

LUNDI		23-sept.	MARDI		24-sept.	JEUDI	26-se	VENDREDI ept.	27-sept.
<u>Pâté de foie*</u> (à couper par vos soins)									
Chou-fleur sauce cocktail	sv								
<u>Paupiette de veau à l'ancienne</u>			Poisson pané	sv		Rosti de légumes		Bœuf émincé normand	
Omelette	SV		<u>Jambon blanc*</u>					Colin meunière SV	
Purée			Coquillettes			Pommes vapeur		Haricots verts BIO	
BIO			Yaourt sucré			Petit suisse aromatisé		Meule de Bray BIO	
Flan nappé caramel			Madeleine marbrée chocolat			Gâteau du chef au chocolat	S	Fruit BIO	







