









Du 14 au 18 septembre 2020


Menu végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine à la mayonnaise BIO	Céleri BIO à la rémoulade	<b>Carrousel de crudités</b> (carotte, céleri et concombre)	 Pastèque BIO	<b>Salade gourmande</b> (Boulgour, lentilles et surimi)
 Emincé de poulet et son jus	Omelette au fromage	<b>Boulettes d'agneau aux oignons</b>  <b>Steak haché de saumon sauce crème</b>	 Croq veggio fromage et ketchup	Colin pané et citron
Ratatouille riz pilaf BIO 	Tortis saveur du jardin	Semoule Legumes couscous	Purée haricots rouges Pommes vapeur	Epinards béchamel Pommes vapeur
Yaourt nature sucré	Fraidou	Fromage blanc et sucre	Coulommiers	Tomme noire
Fruits de saison	Compote de pommes	Mini chou à la vanille	Liégeois au chocolat	 Fruits de saison BIO

Produit local 

Produit BIO 

Plat végétarien 

Cuisiné par le chef 

Viande racée 