














Du 21 au 25 septembre 2020

Menu végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Rondelles de radis et maïs	Friand au fromage	 Œufs durs piccalilli Roulade de volaille	 Tomates BIO vinaigrette	Melon Charentais
 Sauté de bœuf sauce lyonnaise  Pavé de merlu sauce cubaine	Quenelles nature à la béchamel mettre des barquettes de sauce	 Pennes lentilles champignons et curry <i>Vege</i> bien s'assurer que les penne soient conditionnées à part de la sauce	 Steak haché de cabillaud sauce aurore	Saucisse de Toulouse Galette espagnole et ketchup <i>Vege</i>
 Haricots verts BIO Flageolets	Semoule BIO 		Beignets de chou-fleur	 Purée de pommes de terre BIO
Tomme blanche	Fromage frais aux fruits	Yaourt aromatisé	Pavé 1/2 sel	Saint Paulin
Mousse au chocolat	 Fruits de saison BIO	 Fruits de saison BIO	Tarte aux pommes	Ananas au sirop

Produit local 

Produit BIO 

Plat végétarien *Vege*

Cuisiné par le chef 

Viande racée 