




















Du 28 septembre au 2 octobre 2020


Menu végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri BIO à la rémoulade	Potage asperge	 Concombre BIO 	Laitue iceberg et noix	 Betteraves mimosa
 Boulettes de soja, tomate et basilic 	 Steak de colin sauce paëlla	 Rôti de bœuf sauce daube  Pavé de poisson mariné au citron	 Œufs durs béchamel	 Hachis Parmentier purée BIO (maison)  Brandade de poisson purée BIO (maison) 
Pommes vapeur Courgettes aneth citron	Riz BIO paëlla 	Chou de Bruxelles  Penne BIO 	Epinards béchamel Pommes vapeur	Yaourt aromatisé
Emmental	Fromage frais aux fruits	Brie	Cotentin	
Compote pommes abricots	 Fruits de saison BIO	Fruits de saison	 Roulé myrtilles	 Fruits de saison BIO

Produit local 

Produit BIO 

Plat végétarien 

Cuisiné par le chef 

Viande racée 