

MENUS

SEMAINE DU 12 au 16 SEPTEMBRE 2022

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON ☺

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

<p>LUNDI 12 SEPTEMBRE</p>	<p>Salade verte - crudités locales de saison ou ☺ - tomates à l'huile d'olive</p> <p>Emincé de veau ☺ à l'indienne - araignée de porc ☺ à la plancha</p> <p>Semoule - courgettes sautées</p> <p>Produits laitiers - fromages ☺</p> <p>Fruits de saison ☺ ou locaux - crème dessert ☺ vanille</p>
<p>MARDI 13 SEPTEMBRE</p>	<p>Salade verte - crudités locales de saison ou ☺ - salade composée poulet croûtons fromage</p> <p>Jambon du Haut Doubs ☺ à la chablisienne (petit Chablis de chez Tremblay) - Filet de flétan beurre blanc</p> <p>Riz créole - poêlée de légumes frais</p> <p>Produits laitiers - fromages ☺</p> <p>Fruits de saison ☺ ou locaux</p>
<p>MERCREDI 14 SEPTEMBRE</p>	<p>Salade verte - crudités locales de saison ou ☺ - wrap's d'omelette roulée à la japonnaise</p> <p>Rognons de veau sauce vigneronne - champignons frais sautés</p> <p>Produits laitiers (yaourts de la vache à roulettes) - fromages ☺</p> <p>Fruits de saison ☺ ou locaux - pâtisserie du jour ☺</p>
<p>JEUDI 15 SEPTEMBRE Journée végétarienne</p>	<p>Salade verte - crudités locales de saison ou ☺ - carottes râpées</p> <hr/> <p>Lasagnes végétariennes ☺</p> <hr/> <p>Produits laitiers - fromages ☺</p> <p>Fruits de saison ☺ ou locaux - tartelettes ☺</p>
<p>VENDREDI 16 SEPTEMBRE</p>	<p>Salade verte - crudités locales de saison ou ☺ - charcuteries</p> <p>Moules de Bouchot ☺ baie du Mont St Michel</p> <p>Arrivage de poisson frais ☺</p> <p>Brocolis vapeur - frites</p> <p>Produits laitiers - fromages ☺</p> <p>Fruits de saison ☺ ou locaux</p>

La Gestionnaire
Mme FORAISON



Le principal
M. BOURGOIN

