

MENUS

SEMAINE DU 19 au 23 SEPTEMBRE 2022

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

<p>LUNDI 19 SEPTEMBRE</p>	<p>Salade verte - crudités locales de saison ou - carottes de couleur râpées Sauté de porc au caramel - filet de poisson citron Pâtes torsades - purée de patates douces Produits laitiers - fromages Fruits de saison ou locaux - compotes</p>
<p>MARDI 20 SEPTEMBRE</p>	<p>Salade verte - crudités locales de saison ou - gougères (farine - œufs de plein air) Araignée de porc au jus - filet de poulet basquaise Riz à la fondue de poireaux - courgettes de notre maraîcher Produits laitiers - fromages Fruits de saison ou locaux</p>
<p>MERCREDI 21 SEPTEMBRE</p>	<p>Salade verte - crudités locales de saison ou - œuf cocotte grand mère Rognons de veau sauce vigneronne - champignons et pommes de terre sautées Produits laitiers (yaourts de la vache à roulettes) - fromages Fruits de saison ou locaux - pâtisserie du jour</p>
<p>JEUDI 22 SEPTEMBRE Journée végétarienne</p>	<p>Salade verte - crudités locales de saison ou - melon Gnocchis à la crème de champignon et fromage Alt : truite de Prégilbert aux amandes Produits laitiers - fromages Fruits de saison ou locaux - glaces ou dessert du jour</p>
<p>VENDREDI 23 SEPTEMBRE</p>	<p>Salade verte - crudités locales de saison ou - charcuteries Arrivage de poisson frais à la méditerranéenne Fish & chips sauce ciboulette - chou fleur vapeur Produits laitiers - fromages Fruits de saison ou locaux</p>

La Gestionnaire
 Mme FORAISON



Le principal
 M. BOURGOIN

