

MENUS

SEMAINE DU 20 au 24 SEPTEMBRE 2021

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON 🏡

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

LUNDI 20 SEPTEMBRE	<p>Salade verte - salade de tomates - crudités de saison Jambon blanc 🍷 du Haut-Doubs façon roast gammon (miel, moutarde ancienne, bière) Arrivage de poisson frais crème d'épinards et ricotta Coquillettes - courgettes forestières Produits laitiers Fruits de saison</p>
MARDI 21 SEPTEMBRE Journée végétarienne	<p>Salade verte - radis - crudités de saison Hachis végétarien pommes de terre et lentilles Alt : Lomo mariné aux épices Légumes d'antan Produits laitiers Fruits de saison - chouquettes 🏡</p>
MERCREDI 22 SEPTEMBRE	<p>Salade verte - crudités de saison Saucisses de Morteau 🍷 - pommes de terre au Mont d'Or Produits laitiers Fruits de saison - pâtisserie 🏡</p>
JEUDI 23 SEPTEMBRE	<p>Salade verte - crudités de saison - gougères 🏡 Coquelets jaunes à la moutarde et à l'estragon Petits pois carottes Riz - courgettes sautées à l'huile d'olive Produits laitiers Fruits de saison</p>
VENDREDI 24 SEPTEMBRE	<p>Salade verte - crudités - melon - pastèque de provence Moules de bouchot 🍷 du Mt St Michel - frites Arrivage de poisson frais beurre blanc - choucroute de légumes Produits laitiers Fruits de saison</p>

La Gestionnaire
Mme FORAISON 

Le principal
M. BOURGOIN

