

MENUS

SEMAINE DU 26 au 30 SEPTEMBRE 2022

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

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

LUNDI 26 SEPTEMBRE	<p>Salade verte - crudités locales de saison ou - concombres</p> <p>Bœuf bourguignon Francomtois - arrivage de poisson frais</p> <p>Coquillettes - carottes vapeur</p> <p>Produits laitiers - fromages</p> <p>Fruits de saison ou locaux</p>
MARDI 27 SEPTEMBRE	<p>Salade verte - crudités locales de saison ou - melon pastèque</p> <p>rôti de porc - arrivage de poisson frais</p> <p>Jardinière de légumes (chou fleur de notre maraîcher)</p> <p>Produits laitiers - fromages</p> <p>Fruits de saison ou locaux</p>
MERCREDI 28 SEPTEMBRE	<p>Salade verte - crudités locales de saison ou - crevettes fraîches mayonnaise</p> <p>Pièce de boucher charolaise - pommes de terre en robe des champs crème ciboulette</p> <p>Produits laitiers (yaourts de la vache à roulettes) - fromages</p> <p>Fruits de saison ou locaux - pâtisserie du jour</p>
JEUDI 29 SEPTEMBRE Journée végétarienne	<p>Salade verte - crudités locales de saison ou - radis beurre</p> <p>Pâtes fraîches arrabiata</p> <p>Alt : échine de marcassin</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Produits laitiers - fromages</p> <p>Fruits de saison ou locaux - dessert du jour</p>
VENDREDI 30 SEPTEMBRE	<p>Salade verte - crudités locales de saison ou - charcuteries</p> <p>Arrivage de poisson frais - marmite de poule</p> <p>Riz aux petits légumes - brocolis de notre maraîcher</p> <p>Produits laitiers - fromages</p> <p>Fruits de saison ou locaux</p>

La Gestionnaire
Mme FORAISON



Le principal
M. BOURGOIN

