

MENUS

SEMAINE DU 27 SEPTEMBRE au 1^{er} OCTOBRE 2021

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON ☞

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

LUNDI 27 SEPTEMBRE	<p>Salade verte - crudités de saison Rôti de porc Franc Comtois au jus de cidre et rhubarbe Arrivage de poisson frais à la nage de légumes locaux Coquillettes - courgettes forestières Produits laitiers Fruits de saison</p>
MARDI 28 SEPTEMBRE	<p>Salade verte - crudités de saison Bœuf bourguignon aux champignons de Paris et pleurotes du Tonnerois Coquillettes - Carottes braisées Produits laitiers Fruits de saison</p>
MERCREDI 29 SEPTEMBRE	<p>Salade verte - crudités de saison Petits farcis niçois ☞ Produits laitiers Fruits de saison - pâtisserie ☞</p>
JEUDI 30 SEPTEMBRE Journée végétarienne	<p>Salade verte - crudités de saison Quenelles gratinées façon Gaston Gérard <i>Alt : tête de veau sauce gribiche</i> Riz basmati - marmite de légumes Produits laitiers Fruits de saison - dessert du jour ☞</p>
VENDREDI 1 ^{er} OCTOBRE	<p>Salade verte - crudités Sauté d'aiguillettes de poulet lait de coco curry crevettes Boulgour - ratatouille ☞ Arrivage de poisson frais Produits laitiers Fruits de saison</p>

La Gestionnaire
Mme FORAISON



Le principal
M. BOURGOIN

