
















MENUS

SEMAINE DU 5 au 9 SEPTEMBRE 2022

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON ☺

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

<p>LUNDI 5 SEPTEMBRE</p>	<p>Salade verte - crudités locales de saison ou  - pastèque, melon Aiguillettes de poulet aux corn flakes Pièce du boucher  sauce échalotes au Chitry Tomates provençales - frites fraîches Produits laitiers - fromages  Fruits de saison  ou locaux</p>
<p>MARDI 6 SEPTEMBRE</p>	<p>Salade verte - crudités locales de saison ou  - concombres au fromage blanc Boudin aux pommes - cuisses de canard à la provençale Carottes braisées - pâtes Produits laitiers- fromages  Fruits de saison  ou locaux</p>
<p>MERCREDI 7 SEPTEMBRE</p>	<p>Salade verte lyonnaise Petits farcis niçois ☺ Produits laitiers (yaourts de la vache à roulettes) - fromages  Fruits de saison  ou locaux - pâtisserie du jour ☺</p>
<p>JEUDI 8 SEPTEMBRE Journée végétarienne</p>	<p>Salade verte composée - crudités locales de saison ou  Omelette ☺ aux œufs de plein air <i>Alt : côtes de porc aux herbes, jus au cidre et rhubarbe</i> Poivrons rôtis Produits laitiers - fromages  Fruits de saison  ou locaux - dessert du jour ☺</p>
<p> VENDREDI 9 SEPTEMBRE</p>	<p>Salade verte - crudités locales de saison ou  - charcuteries Paëlla ☺ poulet ou poisson Marmite du pêcheur et ses petits légumes Produits laitiers - fromages  Fruits de saison  ou locaux</p>

La Gestionnaire
Mme FORAISON



Le principal
M. BOURGOIN

