

AU MENU CETTE SEMAINE

Lundi 23 au vendredi 27 septembre

Lundi

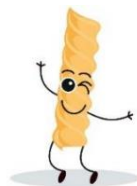
Salade de tomates

Sauté de veau dijonnais

Coquillettes demi-complètes BIO

Fromage*

Fruit



Mardi

Salade verte & Œuf mayo

Couscous de légumes

Semoule et pois chiches

Fromage blanc BIO*



Miel

Jeudi

Melon ou carottes râpées



Rougail saucisse

Riz camargue IGP



Yaourt nature BIO*



Mercredi

Quiche Lorraine « maison »

Roti de veau au jus

Haricots verts persillade

Fruit



Vendredi

Salade de haricots blancs,
tomates et cervelas

Filet de merlu aux épices douces

Ratatouille

Flan pâtissier « maison »

RAPPELS : Ceci est un projet de menus. Il pourra être modifié selon le stock et les approvisionnements ;
Origine de nos viandes : nées, élevés, abattues en France ;
Nos poissons sont certifiés « MSC » pêche durable ;

Pour les enfants de moins de 5 ans nous utilisons des fromages au lait pasteurisé ou ayant subi une cuisson selon les recommandations de l'autorité sanitaire.

* "Aide UE à destination des écoles"