

AU MENU CETTE SEMAINE

Lundi 30 septembre au vendredi 04 octobre

Lundi

Concombres en salade

Boulettes de bœuf à la
tomate)



Boulgour BIO



Yaourt nature BIO*



Mardi

Salade verte

Spaghettis

Bolognaise de lentilles

Crème dessert BIO*



Mercredi

Brocolis en salade et féta AOP*



Jambon grillé



Purée de potimarron BIO

Yaourt aux fruits



Jeudi

Salade de haricots verts et thon



Blanquette de veau

Pomme de terre vapeur

Fromage

Fruit

Vendredi

Salade piémontaise « maison »

Poisson pané

Epinard Béchamel

Fromage blanc BIO*



Confiture d'abricots

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"