

Menus

		Lundi 14 sept.	Mardi 15 sept.	Mercredi 16 sept.	Jeudi 17 sept.	Vendredi 18 sept.
Midi		Feuilleté hot-dog Pamplemousse Salade mâche, batavia, emmental Côte de porc charcutière Filet de hoki sauce hollandaise Fondue de poireaux Semoule Yaourt Chenapan Compote	Jambon cru Pamplemousse Radis beurre Rosette Salade de tomates Coq au vin à l'ancienne Fish & Chips Coeur de blé au basilic Ratatouille Yaourt Millefeuille Paris-Brest	Beignet de calamars Macédoine Pamplemousse Coeur de merlu aux poivrons Cuisse de pintade à la diable Champignons persillés Riz pilaf Yaourt Blanc-manger à la pêche	Gratin d'oignons au Gouda Pamplemousse Surimi mayo Terrine délice aux 2 poissons Crêpe picarde Galette chèvre tomate Epinards à la béchamel Petits pois lardons Yaourt Chausson aux pommes Donut's bleu blanc rouge	Nem's légumes Nem's poulet Andouillette à la dijonnaise Filet de saumon à l'oseille Endives braisées Potatoes Maxi croukie
	Soir	Oeufs durs mayonnaise Boul'boeuf à l'italienne Haricots beurre Fruit	Jambon blanc Chausson bolognaise Choux de Bruxelles Mousse au chocolat	Taboulé maison Aiguillette panée au fromage Gratin de courgettes Tarte au sucre	Wing's de poulet Lentilles au jus Beignet chocolat	

 Issu de l'Agriculture Biologique

 Fait maison - Recette du chef

 Assemblé sur place

 Produits locaux

 Anhydride sulfureux et sulfites

 Arachides

 Céleri

 Céréales contenant du gluten

 Crustacés

 Fruits à coques

 Graines de sésame

 Lait

 Lupin

 Mollusques

 Moutarde

 Oeufs

 Poissons

 Soja

Menu approuvé par :

C. CHAZALMARTIN
SECRETAIRE GENERALE

F. JOST
PROVISEUR