













Menu de la semaine du 17 au 21 septembre 2018

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<u>Entrée</u>	Salade tomate basilic 	Salade composée aux crevettes	Melons 	Salade iceberg aux maïs 	Pâte en croûte purée volaille
<u>Plat</u>	Nuggets de volaille (plein filet) Courgettes locales Patatoes 	Sauté de porc sauce forestière  Carottes BIO rondelles Coquillettes OU riz	Aiguillettes de poulet au jus Jardinière de légumes Riz BIO créole	Lasagnes de bœuf (plat complet)  aux petits légumes	Poisson pané Duo de brocolis BIO et tomates Blé
<u>Fromage</u>	Coulommiers	Emmental	Tomme blanche	Brie	Saint Nectaire AOP
<u>Dessert</u>	Fruits BIO de saison 	Pomme locale et banane  	Tarte au chocolat	Tarte aux pommes	Fruits 



Produit de saison



Fait maison



Pêche responsable



Produits et recettes locales



Veau, porc, poulet et bœuf français



RISQUE DE CHANGEMENT DE MENUS EN COURS DE SEMAINE