

SEMAINE DU 2 AU 6 SEPTEMBRE 2019

MIDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	E1 ou E2	SALADE DE GESIERS 	CRUDITES	MELON	SARDINES A L'ESCALECHE
		FRIAND AU FROAGE	SAUCISSON SEC 	QUICHE LORRAINE	SALADE COMPOSEE
PLAT	P1 ou P2	ESCALOPE DE DINDE SAUCE AUX CHAMPIGNONS PAUPIETTE DE VEAU	TAGLIATELLES AU SAUMON BROCHETTE DE DINDE AU CURRY	SAUTE DE DINDE STROGONOFF FILET DE POISSON	CORDON BLEU CHIPOLATAS
	G1 ou G2	RIZ CREOLE ENDIVES MEUNIERES 	TOMATES PROVENCALES	FRITES CCEURS DE CELERI	EBLY CAROTTES VICHY
DESSERT		PANNA COTTA	FROMAGE 	CREME BRULEE	YAOURTS AUX FRUITS
		FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON

La Gestionnaire
Florence SANSOT

Le Provisueur
Le
Provisueur GOURADE

Légende :

Petit Maison

Produits locaux

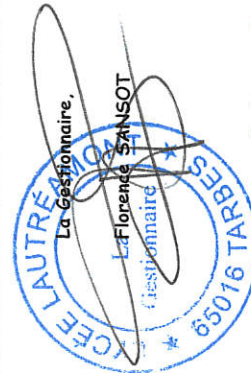
Produits BIO

Produits labellisés

SEMAINE DU 2 AU 6 SEPTEMBRE 2019

SOIR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTREE	E3	SALADE VERTE MACEDOINE AU THON	MELANGE DE JEUNES POUSSES CEUF DUR MAYONNAISE	MESCLUM JAMBON BLANC
PLAT	P1	FILET DE HOKI PANE	ROTI DE PORC	BOULES DE BŒUF
PRINCIPAL	G1 ou G2	SEMOULE SAUCE TOMATE SALSIFIS	PUREE CŒURS DE FENOUIL	RISOTTO RATATOUILLE
DESSERT		YOPI FRUITS DE SAISON	CREME DESSERT CARAMEL FRUITS DE SAISON	FLAMBY FRUITS DE SAISON



Légende :



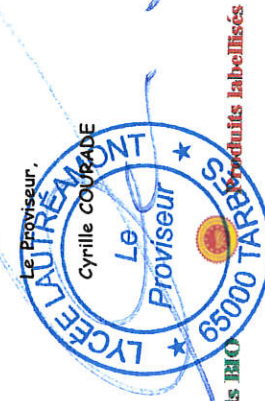
Fait Maison



Produits locaux



Produits BIO



Produits labellisés