

SEMAINE DU 20 AU 24 SEPTEMBRE 2021

MIDI

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	E1 ou E2	SALADE DU PECHEUR 	MELONS Wraps au jambon	SALADE MARCO POLO  	SALADE COMPOSEE 	SALADE AUX LARDONS 
	P1 ou P2	PAUPIETTE DE VEAU CHIPOLATAS	BLANQUETTE DE VEAU   A L'ANCIENNE PAVE DE TRUITE  DE LAU BALAGNAS	STEAK GRILLE OMELETTE AU FROMAGE	CHEESEBURGER  CÔTES D'AGNEAU GRILLEES 	CRUDITES PAËLLA VALENCIENNE 
PRINCIPAL	G1 ou G2	SEMOULE AUX RAISINS SALSIFIS AU JUS 	RIZ PILAF  BROCOLIS 	MACARONIS PUREE DE CAROTTES 	POMMES ALLUMETTES ENDIVES MEUNIERES 	
	DESSERT		YAOURTS AUX FRUITS  FRUITS DE SAISON 	FROMAGE  FRUITS DE SAISON 	PATISserie  FRUITS DE SAISON	CREME RENVERSEE FRUITS DE SAISON

La Gestionnaire,
Florence SANSOT

La Provisseure,
Vanessa TAMBUTE-CALAIS



Légende :



Fait Maison



Produits locaux



Produits labellisés

SEMAINE DU 20 AU 24 SEPTEMBRE 2021

SOIR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTREE E3	JEUNES POUSSES SAUCISSON/OLIVES  	BATAVIA 	SALADE VERTE SARDINES 	MESCLUM CHARCUTERIE 
PLAT P1	BOULES DE BŒUF SAUCE NAPOLITAINE GRATIN DE LEGUMES	CÔTES DE PORC GARNITURE DE LEGUMES 	CORDON BLEU POMMES DAUPHINES	ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE PUREE
PRINCIPAL G1 ou G2	PIPERADE  		HARICOTS VERTS 	CONFIT DE COURGETTES
DESSERT	SALADE DE FRUITS FRUITS DE SAISON 	COMPOTE FRUITS DE SAISON 	PÂTISSERIE FRUITS DE SAISON 	FROMAGE FRUITS DE SAISON 

La Gestionnaire,
Florence SANSOT



La Provisseure,

Vanessa TAMBUTE-CALAIS



Fait Maison



Produits locaux



Produits BIO

Produits labellisés

Légende :