




















Semaine du
13 au 17 septembre 2021



| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI | |
|---|--|--|---|--|
|  Concombre Salade *** Sauté de bœuf  Pâtes Topinambour *** Fromage blanc *** Petit gâteau ***  Fruit au choix | MENU VEGETARIEN  Concombre Salade *** Egréné végétal  Pâtes Topinambour *** Fromage blanc *** Petit gâteau ***  Fruit au choix |  Betterave rouge Salade *** Côte de porc Œuf florentine  Semoule Epinard *** Laitage ***  Poire chocolat ***  Fruit au choix |  Charcuterie Salade *** Escalope viennoise de volaille Boudin noir  Gratin dauphinois Brocolis *** Laitage ***  Entremet chocolat ***  Fruit au choix |  Salade composée Salade *** Paëlla Emincé de poulet  Riz Haricots verts *** Laitage *** Beignet ***  Fruit au choix |

Le Gestionnaire,
M LEMESRE

Le Principal,
L. GUERRIERO

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'EVOLUER AU COURS DE LA JOURNEE/SEMAINE EN FONCTION DES CONTRAINTES DE SERVICE



Recette réalisée par le chef
et son équipe



Produit de saison
issu de l'agriculture locale



Menu végétarien



Produit de saison



Produits issus de
l'agriculture Biologique