











Menus du 16 au 20 septembre 2019

CCAS

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
<p>Pois chiches à l'emmental </p> <p>Escalope de porc  Petit pois</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade -avocat-croustons et tomates cerise</p> <p>Steak haché de bœuf  Gratin de chou-fleur</p> <p>Tome blanche</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Sauté de veau  Farfales + emmental</p> <p>Yaourt</p>	<p>Salade de gruyère et cervelas</p> <p>Omelette  Pommes de terre sautées</p> <p>Tarte aux pommes </p>	<p>Salade verte  + emmental</p> <p>Echine de porc  fumée Chou à choucroute/P de terre</p> <p>Gâteau </p>



Fait maison



BIO



V. bovine française



Volaille française



Label rouge



Local et bio



Local