













Menus du 23 au 27 septembre 2019

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
<p>Pizza</p> <p>Poisson meunière Haricots verts </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade à la parisienne : échalotes/tomate /maïs</p> <p>Hachis Parmentier   (P. de terre )</p> <p>Crème à la vanille</p>	<p>Salade de riz safrané et dés de fromage</p> <p>Emincé de dinde  Frites/Brocolis</p> <p>Fruit </p>	<p>Gaspacho de tomate</p> <p>Ravioli au fromage Emmental râpé </p> <p>Iles flottantes</p>	<p>Salade du chef : salade -jambon de dinde-gouda-olives</p> <p>Rôti de veau  Poêlée de légumes</p> <p>Gâteau au chocolat </p>

Goûter

Gressins-fromage à tartiner-jus d'orange	Fruit-barre de céréales- jus d'orange	Pain-pâte à tartiner	Fruit-biscuit 	Fruit-petit beurre-jus d'orange
---	--	----------------------	---	------------------------------------



Fait maison



BIO



V. bovine française



Volaille française



Label rouge



Local et bio



Local