

SEMAINE DU 29 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	 Taboulé <i>B</i> 	Betteraves	 Carottes rapées	 Chou romanesko
PLAT	Poisson <i>D</i> Chou fleur béchamel  <i>F</i>	 Paupiette Purée de patate douce  <i>F</i> 	 Dal de lentilles Riz	Saucisse  Frites
DESSERT	Crème vanille <i>F</i>	Yaourt aromatisé <i>F</i>	Petit suisse aux fruits <i>F</i>	Fruit



PRODUIT BIO



REPAS VÉGÉTARIEN



PLAT CONTENANT AU MOINS UN PRODUIT DE SAISON



PLAT PRÉPARÉ DE FAÇON TRADITIONNELLE



VIANDE ORIGINE FRANCE

SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT

SEMAINE DU 6 AU 10 OCTOBRE



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Maquereau à la moutarde <i>MLD</i>	 Chou en salade 	Salade de pâtes <i>B</i> 	Charcuterie <i>G</i> 
PLAT	Steack haché Salsifis 	Tagliatelles de légumes <i>BF</i> 	Poisson à la bordelaise <i>BD</i> Haricots verts <i>F</i>	Poulet miel/soja <i>G</i> Semoule  <i>B</i>
DESSERT	Fromage <i>F</i> Pâtisserie <i>AB</i>	Yaourt nature <i>F</i>	Compote	 Salade de fruits



PRODUIT BIO



REPAS VÉGÉTARIEN



PLAT CONTENANT AU MOINS UN PRODUIT DE SAISON



PLAT PRÉPARÉ DE FAÇON TRADITIONNELLE



VIANDE ORIGINE FRANCE

SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT