








Menu du Lundi 23 au Vendredi 29 Septembre 2019

REPAS	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade mêlée Betteraves graines de sésame Macédoine au thon	Salade frisée Quiche lorraine Quiche au fromage	Salade mêlée Museau de bœuf Chou blanc mimolette	Salade iceberg Tomates vinaigrette framboise Avocats sauce cocktail
VIANDES	Omelette fromage	Bœuf bourguignon  Moules marinières	Couscous poulet merguez Filet de poisson frais sauce tartare	sauté de poulet estragon  filet de poisson frais sauce armoricaine
LEGUMES	Pommes frites Haricots beurre	Papillons Fenouil frais provençal	Légumes couscous  Semoule bio 	Farfalle Epinards crème
FROMAGES	Yaourt nature bio  Munster Fromage portion	Yaourt arôme Gouda Fromage portion	Yaourt à boire Brie Fromage portion	Yaourt nature sucré Emmental Petit lait aromatisé
DESSERT	Corbeille de fruits Pain bio 	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits Compote de fruits bio 	Corbeille de fruits Liegeois

En cas de problème d'approvisionnement, le menu peut être modifié.

L'Adjoint-Gestionnaire
R. Gille



La Principale
P. Lagier-Poubanne

