

MENU du 16 au 20 SEPTEMBRE 2019

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Macédoine de légumes	Tomates vinaigrette	Tarte aux poireaux & chèvre	Radis beurre	Concombres marinés
Roti de bœuf Ratatouille	Emincé de poulet à la moutarde Flageolets	Poivrons farcis aux légumes Riz pilaf	Saucisses de volailles Frites	<u>Encornets</u> à l'armoricaine coquillettes
Flan vanille Tarte a la mirabelle	Fondant au chocolat Raisin	Gateau de semoule Prunes	Tome de montagne Nectarine	Yaourt aromatisé Pastèque
		Menu ALSH/Végé		

Les matières premières utilisées dans ce menu sont certifiées AB , à l'exception des préparations soulignées (contenant un élément non bio)

Toutes les viandes servies sont d'origine française et issues de l'agriculture biologique.



Le responsable de restauration se réserve le droit de changer les menus en fonction de l'approvisionnement ou d'impératifs liés à la gestion des stocks .