































MENU

Du lundi 07 au vendredi 11 Octobre 2024



Semaine 41

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Salade chou vert et radis noir mayonnaise, jus de citron  	Pâtes surimi tomates mayonnaise	Rillettes et cornichons 	Carottes râpées au citron vinaigrette 	Crème de légumes  
PLAT 	Saucisse 	Brandade de poisson (plat protidique+légumes) 	Poulet rôti au citron 	Pizza végétarienne	La Zélie (plat protidique+légumes) 
ACCOMPAGNEMENT 	Coco à la tomate 	Salade verte en agrément 	Brocolis au beurre   	Salade verte à la graine de moutarde 	Salade verte en agrément  
FROMAGE 		Fromage	Fromage	Fromage	
DESSERT 	Fromage blanc	Chausson aux pommes	Fruit 	Compote  	Gateau aux yaourt 

Plat fait maison



menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France

