





Menus du 25 au 29 Septembre 2023

Menus établis sous réserve de changement de conditions d'approvisionnement



Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
<p>Salade piémontaise </p> <p>Paupiette de veau Sauce aux pommes  </p> <p>Potage de légumes d'automne  </p> <p>Fromage de chèvre</p> <p>Ananas frais </p>	<p style="text-align: center;"><b>Menu L'Automne</b></p> <p style="text-align: center;">Salade de Grèges</p> <p style="text-align: center;">Sauté de volaille sauce raisins Haricots verts Marrons et champignons</p> <p style="text-align: center;">Gâteau aux Courges</p>	<p>Chou fleur sauce cocktail  </p> <p>Gratin de Pommes de terre  </p> <p>Crème la Normande</p> <p>Crème vanille </p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Salade à la Grecque  </p> <p>Tomate olives </p> <p>Concombres frais </p> <p>Sauté de Bœuf aux pâtes   Local</p> <p>Brunoise de légumes   Local</p> <p>Gouda</p> <p>Moelleux au chocolat </p>

Poisson issu de la Pêche durable



Produits issus de l'agriculture Bio



Origine des viandes : France



Produits surgelés



Fabrication Maison



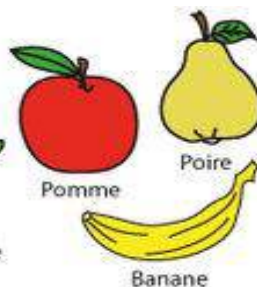
Fruits et Légumes frais de saison



Produits issus de l'agriculture LOCAL



Clémentine



Pomme

Poire

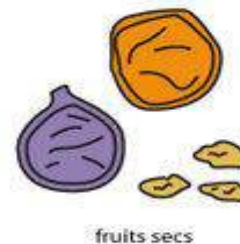
Banane



Potiron



Endive



fruits secs



Fruits secs  
oléagineux



noix de  
coco  
rapée