

LUNDI 18/09

CHAMPIGNONS À LA GRECQUE 

 —
 STEAK HACHÉ SAUCE AU BLEU 

 —
 HARICOTS BEURRE 
 —
 FROMAGE À LA COUPE 
 —
 RAISINS

MARDI 19/09











MENU VEGETARIEN

EPINARDS FRAIS MIMOLETTE 

 —
 SALADE VERTE
 —
 LASAGNES VÉGÉTARIENNES 

 —
 BISCUIT 
 —
 FRUIT
 —
 MOUSSE AU CHOCOLAT 

MERCREDI 20/09

ARTICHAUD 
 —
 GALETTE BRETONNE 
 —
 FROMAGE 
 —
 FAR BRETON 






JEUDI 21/09






CAROTTE MIMOSA 
 —
 ESCALOPE DE PORC 
 —
 POELÉE DE LEGUMES DE SAISON 

 —
 FROMAGE 
 —
 TARTE AUX POMMES 

VENDREDI 22/09

SALADE POMMES DE TERRE
 HARENGS 
 —
 OSSO BUCCO DE DINDE À LA
 PROVENÇALE 
 —
 PURÉE 
 —
 FRUIT
 —
 ÎLE FLOTTANTE 

-  Menu conseillé
-  Bio
-  Local (circuit de proximité)
-  Végétarien
-  Fait Maison

-  Arachides
-  Crustacés
-  Poissons
-  Oeufs
-  Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

-  Soja
-  Lait
-  Mollusques
-  Anhydrides sulfureux et sulfites
-  Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)
-  Moutarde
-  Graines de sésame
-  Lupin
-  Céleri

Ferlat Coralie
 Adjointe Gestionnaire



* Aide UE à destination des écoles