



Menus du 21 au 25 septembre 2015

Jour	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner
Lundi 21	Lait Café 	Salade lyonnaise Araignée de porc sauce diable Composition de légumes Brie Compote de pêches	Crudité Bœuf grand' mère Saint Nectaire Fruit
Mardi 22	Chocolat Jus de fruits Pain	Déclinaison d'oeufs Moules marinieres ou poisson Frites Petits suisses fruit	Salade orientale Escalope de volaille orientale Tagine de légumes Vache qui rit Riz au lait
Mercredi 23	Beurre 	Melon ou pastèque Epaule d'agneau aux herbes Spaghetti Tartare Fruit	Salami Paupiettes de poisson Riz safrané Fromage Viennois
Jeudi 24	Confiture Compote Miel 	Potage de légumes ou radis noir Thon au coulis de tomates Gratin de courgettes Tomme de Savoie Tarte aux prunes	Crudités Saucisses de Toulouse Lentilles Fromage Compote de fruits
Vendredi 25	Céréales Yaourt Viennoiserie une fois par semaine	Salade de maïs Emincé de dinde façon Thaï Poêlée asiatique Cantal Crème dessert au lait vanille ou chocolat	 Cuisine sans chichi

3^e édition

La Mélodie des mets locaux

Jeudi 24 septembre 2015

Les **produits locaux** seront à l'honneur
dans de très nombreuses **villes de
France et d'Outre-Mer**

**Soutenir les producteurs locaux
à travers une démarche
de développement durable**

Action coordonnée par

Agorès Association des responsables
de restauration collective.

AGORÈS

L'intelligence collective de la restauration territoriale

Siège social | 62 avenue de France 74011 Annecy Cedex | Tél. 04 50 09 51 60 | restauration.municipale@ville-annecy.fr | agores.asso.fr



FNAB
Fédération Nationale
d'Agriculture BIOLOGIQUE



OUI on a tous le droit
de bien manger.fr