



















## Menus du 16 au 20 Septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de Concombre	 Salade de betterave	Tomate vinaigrette	Crêpe au fromage	 Melon
Escalope de blé pané	 Paupiette de veau à l'ancienne ( champignons, carottes, poireau)	Méfaillon de merlu sauce aneth	 Rôti de dinde au jus 	 Tajine de Poisson ( safran, canelle, cumin, tomate, raisins, secs, pruneaux )
 Purée de potiron	 Macaronis 	Blé Courgettes	 Carottes persillées	 Semoule 
Fromage Fondu	Mimolette	Edam	Cotentin	Carré de l'Est 
Beignet chocolat	 Pommes	Mousse au chocolat	Raisin blanc	Crème dessert vanille

Produit bio   
 Label Rouge 

Viande du Terroir Lorrain   
 Fromage AOP 

Race à viande   
 Pêche issue du développement durable 

Recette Ducasse cons 

Produit local   
 Viande de France 

 fait maison

Recette des chefs 