



















Menus du 23 au 27 Septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Radis beurre	Salade de Maïs	Salade de pâtes	 Carottes râpées	 Rilette de la mer
 Poisson pané - citron	  Bœuf bourguignon (champignons, oignons, carottes)	Chipolatas au jus s/porc: cubes de colin basilic	 Poulet rôti au jus 	Raviolis sauce tomate
  Riz à la tomate	Petits pois	Haricots verts	  Purée de pommes de terre	
Petit moulé ail	 Camembert	Fol Epi	Emmental	 Fromage blanc sucré
Cocktail de fruits au sirop	Liégeois vanille	Fruit (Banane)	  Carré bordelais (variété de far)	Prune

Produit bio 
Label Rouge 

Viande du Terroir Lorrain 
Fromage AOP 

Race à viande 
Pêche issue du développement durable 

Recette Ducasse conseil 

Produit local 
Viande de France 

 RECETTE MAISON fait maison

Recette des chefs 
