

Menus du 2 au 3 septembre 2021

jeudi 2 septembre 2021	vendredi 3 septembre 2021
<p>Quartiers de melon et pastèque</p> <p>***</p> <p>Steak de bœuf haché</p> <p>Frites et Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Glaces Fruits frais</p>	<p>Tomates au basilic ou Salade grecque</p> <p>Galettes de sarrasin Jambon et fromage Salade verte</p> <p>***</p> <p>Cocktail de fruits frais Biscuits (maison)</p>

Le lait, les féculents (semoule, pâtes, boulgour, lentilles, la farine), le sucre et la vinaigrette sont des produits issus de l'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.



CODE COULEUR

Pour un repas équilibré, vous devez avoir sur votre plateau les couleurs suivantes...

-  **Viandes, poissons, œufs**
-  **Féculents (pain, pâtes, riz, semoule, lentilles...)**
-  **Légumes et fruits crus ou cuits**
-  **Produits laitiers (lait, yaourts, fromages...)**
-  **Eau**

Et limiter...

-  **Matières grasses (huile, beurre)**
-  **Aliments sucrés**

Le Principal



Olivier DESMONS

Le Gestionnaire



Thierry SIZORN

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de défaillance d'un fournisseur ou d'impératif de service