

Menus du 13 au 17 septembre 2021

lundi 13 septembre 2021	mardi 14 septembre 2021
<p>Quartier de melon OU Salade grecque ***</p> <p>Tortellini au fromage Crème parmesan ***</p> <p>Panna cotta Abricots</p>	<p>Tranche de pastèque OU Avocat aux crevettes ***</p> <p>Couscous (maison) Agneau et merguez Semoule et légumes ***</p> <p>Produits laitiers Fruits secs</p>
jeudi 16 septembre 2021	vendredi 17 septembre 2021
<p>Croustillant au brie OU Galette de blé noir au jambon ***</p> <p>Filet de poulet pané aux épices Ratatouille(maison) ***</p> <p>Choux à la crème Fruits frais</p>	<p>Assiette de charcuterie OU Salade au surimi ***</p> <p>Assortiment d'omelettes (fromage et champignons) Riz créole et légumes ***</p> <p>Poires au sirop et chocolat à croquer</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

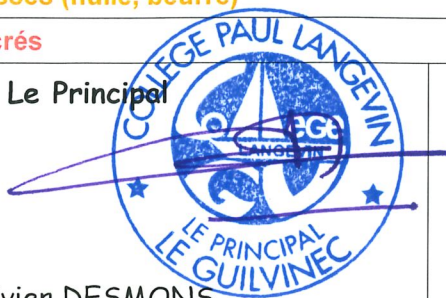
Pour un repas équilibré, vous devez avoir sur votre plateau les couleurs suivantes...

- 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