

Menus du 20 au 24 septembre 2021

lundi 20 septembre 2021	mardi 21 septembre 2021
<p>Salade aux œufs et croûtons OU Melon et pastèque ***</p> <p>Spaghetti à la bolognaise ou pesto (maison) ***</p> <p>Compote et Fruits frais</p>	<p>Concombre au yaourt grec OU Céleri au curry et citron ***</p> <p>Sauté de dinde au colombo Légumes croquants et boullgour ***</p> <p>Produits laitiers Fruits de saison</p>
jeudi 23 septembre 2021	vendredi 24 septembre 2021
<p>Tomates mozzarella et basilic OU Salade de chèvre pané ***</p> <p>Rôti de porc braisé au jus Gratin dauphinois (maison) ***</p> <p>Ananas au caramel et vanille bourbon</p>	<p>Salade aux lardons OU Pain à l'ail ***</p> <p>Filet de poisson frais Sauce vierge Riz façon paella ***</p> <p>Crème catalane et Quartier d'orange</p>

Le lait, les féculents (semoule, pâtes, boullgour, 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