

Menus du 6 au 10 septembre 2021

lundi 6 septembre 2021	mardi 7 septembre 2021
<p>Quartier de melon ou Tranche de pastèque ***</p> <p>Steak de bœuf haché Frites et haricots verts ***</p> <p>Glaces Fruits frais</p>	<p>Carottes râpées au citron ou Salade au thon et maïs ***</p> <p>Fusilli à la carbonara ou napolitaine ***</p> <p>Compotes assorties</p>
jeudi 9 septembre 2021	vendredi 10 septembre 2021
<p>Buffet de crudités Salade de pois chiches et œufs ***</p> <p>Assortiment de pizza et Croque monsieur Salade verte ***</p> <p>Cocktail de fruits frais</p>	<p>Toast au chèvre chaud ou Saucisson sec ***</p> <p>Filet de poisson frais Sauce beurre blanc Riz créole et légumes ***</p> <p>Crème au chocolat Fruits de saison</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