

	Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
ENTREES	salade verte et œufs durs salade de chou-rouge pamplemousse	salade verte mais Rosette local (porc) verrine Mechouia œuf croûtons	salade verte et tomates salade coleslaw tarte au fromage	salade verte salade piémontaise (porc) tomates Caprese
PLATS	Merguez (bœuf, mouton) Cœur de merlu à l'Orientale	escalope de poulet sauce cajun Haricots blancs à la Marocaine Végé	Poulet rôti Façon Grand-Mère Emincé végétal saveur d'Automne	Lasagne bolo végétarienne Lasagne aux Saumons Epinard (2kg)
ACCOMPAGNEMENT	semoule Légumes Couscous	PDT vapeur poêlée de Carottes aux Brocolis	frites fraîches	Pu .
PRODUITS LAITIERS	emmental Yaourt fermier Yaourt aromatisé	saint Marcelin Yaourt fermier Yaourt aux fruits	Morbier Yaourt aux fruits	Saint-paulin Yaourt fermier Yaourt aromatisé
DESSERTS	fromage blanc à la cannelle pomme locale Riz au lait	Orange crème dessert chocolat beignet framboise	prunes Tarte normande flan nappé caramel	Pomme locale raisin banane bio

Menus conformes au GEMRCN (juillet 2015) Validés par Pascale QUINON Diététicienne Nutritionniste



viande noble



menu conseil pour équilibre



produits issus de l'agriculture biologique



Plat Unique



produits issus de l'agriculture locale



plats végétariens