



REPOSEZ - VOUS BIEN !

Semaine du 18 octobre au 22 octobre 2021 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu Végétarien	Vendredi
Entrée	Duo de charcuterie ou Laitue ciboulette	Betteraves ou Salade César	Riz Niçois ou Salade d'endives à l'emmental BiO	Œufs durs mayonnaise ou Salade fromagère BiO	Mais thon à la mexicaine ou Pomelo BiO
Plat	Paupiette de dinde marengo ou Saumon à la hollandaise	Omelette au fromage ou Dos de colin	Bouchée à la reine ou Galette végétale	Hachis parmentier végétal ou Raviolis ricotta	Pavé de lieu à la bordelaise
Accompagnement	Chou-fleur à la béchamel	Fusillis au beurre BiO Printanière de légumes	Pêlée de légumes	Duo de courgettes BiO	Cœur de blé aux épices
Laitage	Flan au caramel ou Emmental BiO	Bleu persillé ou Fromage blanc BiO	Camembert ou Kiri	Yaourt aromatisé ou Edam BiO	Yaourt nature ou Camembert
Dessert	Mosaïque de fruits ou Fruit frais BiO	Pomme BiO	Semoule au lait ou Fruit frais BiO	Gaufre au sucre glace ou Fruit frais BiO	Banane BiO

BiO : Label produits biologique



: Fait maison



: MSC - Label pêche durable



: IGP Identification Géographique Protégée

Les menus sont établis par le Chef de cuisine selon le Décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 visant au respect de nouvelles règles alimentaires.

Il peut faire l'objet de modification pour les raisons suivantes : problèmes de livraison, problèmes matériels, problèmes de personnel... Les familles du plan alimentaire seront toutefois respectées.