














## Menu du 28 septembre au 2 octobre 2020

	Menu	Liste des marchandises
<b>LUNDI</b> 	Maïs, macédoine Gratin dauphinois  Fromage /fruit	Maïs, macédoine Pomme de terre, crème, gruyère Fromage /pêche
<b>MARDI</b>	Céleri Poulet basquaise/riz Fromage	Céleri Poulet, poivrons, tomate, oignons/riz Tome,
<b>MERCREDI</b>	Tomate Pâtes sauce bolognaise Dessert vanille	Tomate Penne, viande haché, tomate Crème vanille
<b>JEUDI</b>	Salade de pois chiche Carotte vichy  Colin a la tomate Fromage	Pois chiche Carotte, beurre Colin, oignons, tomate Fromage
<b> VENDREDI</b>	Pizza Jardinière de légumes au veau Fromage, compote	Farine, levure, tomate, gruyère Veau, oignons, thym Petit pois, oignons, lardons Fromage, compote

**Sous réserve de modifications**

### *Légende*

 Viande française  Issu de l'agriculture biologique  viande bovine française  
 Issu de l'agriculture Corse  Appellation d'origine contrôlée  fabrication maison  
 local  label rouge \* viande bovine : Irlande  Sans viande

Pain artisanal  (allergènes : blé, gluten)

Vinaigrette  (allergènes : moutarde, sulfites, lait)

Directrice Générale des Services

Santini.A