


















Menu du 19 AU 23 OCTOBRE 2020

	Menu	Liste des marchandises
LUNDI	Salade verte Colin a la tomate semoule Danonino	Laitue, vinaigrette Colin, tomate, semoule Danonino
MARDI Menu d'Antan	Pâté en croute Ragout de pomme de terre   Tarte aux pommes 	Pâté Veau, pomme de terre, carotte, petit pois, oignon Pâte feuilletée, pomme
MERCREDI	Betteraves Gratin de pâtes Jambon Banane	Betteraves Regate, crème Banane
JEUDI	Cake  Cordon bleu Petit pois Fruits	Farine, œufs, chèvre, levure, Cordon, petit pois, oignons, tomate, lardons Orange
VENDREDI	Carottes  Escalopes à la crème  Riz Fromage/compote	Carottes, citron Veau, crème, champignons, Riz 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