

# MENUS

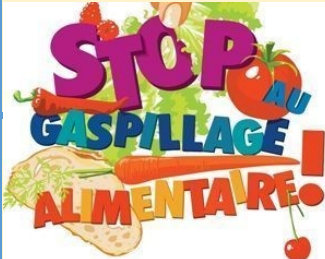
# SEMAINE DU 14 AU 18 SEPTEMBRE

## Légende :

Rose : Fait Maison

Orange : Produits locaux

Vert : 100% de saison

|                                                                                                                 | LUNDI                   | MARDI                      | MERCREDI                                                                            | JEUDI                         | VENDREDI                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------|
| <b>ENTRÉE</b><br>              | Céleri<br>rémoulade     | Pâté en croute             |  | Lentilles<br>strasbourgeoises | Feuilleté               |
| <b>PLAT PRINCIPAL</b><br>      | Steack haché de<br>veau | Poisson à la<br>bordelaise |                                                                                     | Gnocchi                       | Paupiettes de<br>bœuf   |
| <b>ACCOMPAGNEMENT</b><br>      | Potatoes                | Riz                        | SURPRISE                                                                            | À la tomate                   | Méli mélo de<br>légumes |
| <b>PRODUITS LAITIERS</b><br> | Fromage                 | Yaourt fraise bio          | DE LA<br>CHEFFE                                                                     | Emmental                      | Fromage                 |
| <b>DESSERT</b><br>            | Glace                   | Fruits                     | Menu selon stock                                                                    | Gauffre au<br>chocolat        | Riz au lait bio         |

Menus sous réserve de modifications liées aux conditions d'approvisionnement



Le Gestionnaire

M. BOUCHIER

La Principale

Mme CHAPUT

