

MENU

Semaine du 5 au 11 septembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M I D I	<p><u>Concombre vinaig.</u> <u>Radis</u></p> <p><u>Foie de veau</u> 🇫🇷</p> <p><u>Saucisse de Toulouse</u> 🇫🇷</p> <p><u>Pâtes</u> <u>Brocolis BIO</u></p> <p><u>Petits suisse aromatisés BIO</u> <u>Pêche</u></p>	<p><u>Salade de pois chiche</u> <u>Saucisson</u></p> <p><u>Saumon</u> <u>Poulet rôti</u> 🇫🇷</p> <p><u>Courgettes niçoise</u> <u>Semoule</u></p> <p><u>Yaourt vanille BIO</u> <u>Prunes</u></p>	<p><u>Melon</u></p> <p><u>Légumes farcis</u> 🇫🇷</p> <p><u>Camembert</u></p> <p><u>Brownies</u></p>	<p><u>Salade composée base crudités</u> <u>Sardines</u></p> <p><u>Omelette BIO</u> </p> <p><u>Escalope de dinde</u> 🇫🇷</p> <p><u>Epinards en branche BIO</u> <u>Gratin dauphinois</u></p> <p><u>Maasdam</u> <u>Tarte aux fruits</u></p>	<p><u>Salade de quinoa</u> <u>Pastèque à la féta</u></p> <p><u>Emincé de bœuf aux petits légumes</u> <u>(Lot-et-Garonne)</u> 🇫🇷</p> <p><u>Echine de porc</u> 🇫🇷</p> <p><u>Blé</u> <u>Piperade</u></p> <p><u>Cantal</u> <u>Compote</u></p>
S O I R	<p><u>Salade méditerranéenne</u></p> <p><u>Cuisse de canard</u> 🇫🇷</p> <p><u>Julienne de légumes</u></p> <p><u>Mimolette</u> <u>Fruits</u></p>	<p><u>Salade piémontaise</u></p> <p><u>Escalope milnaise</u> 🇫🇷</p> <p><u>Carottes persillées</u></p> <p><u>Flamby</u> <u>Fruits de saison</u></p>	<p><u>Salade verte</u></p> <p><u>Filet mignon</u> 🇫🇷</p> <p><u>Riz pilaf</u></p> <p><u>Munster</u> <u>Raisin</u></p>	<p><u>Chou-fleur vinaig.</u></p> <p><u>Poisson aux noisettes</u> <u>Céréales gourmandes</u></p> <p><u>Coulommiers</u> <u>Salade de fruits</u></p>	

En orange : Produits locaux

Souligné : Recommandation Programme National Nutrition et Santé



Le Provisseur

La Gestionnaire