
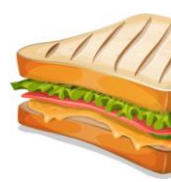





Déjeuner		Dîner
<p><u>Dorénavant, pour vous accompagner dans l'équilibre de votre plateau, le menu correspondant à l'application des règles nutritionnelles en vigueur (cadre du G.E.M.R.C.N) apparaît en caractère gras.</u></p>		
Lundi 17	<p>Macédoine / betterave maïs Cordon bleu Haricots verts Fromage à la coupe Donuts</p> 	<p>Céleris rémoulade Paupiettes de veau Brocolis Yaourt Banane</p>
Mardi 18	<p>Potage butternut Sauté de porc / boudin oignons frits Riz Yaourt Compote</p>	<p>Sardine Croque Monsieur Salade verte Fromage portion Liégeois</p> 
Mercredi 19	<p>Salade verte Lasagnes Fromage blanc Marbré</p> 	<p>Saucisson sec Poisson pané Pommes rissolées Fromage portion Crème spéculos</p>
Jeudi 20	<p>Charcuterie Poulet Basquaise Brocolis Petits suisses Biscuit sec</p>	<p>Tomates Antiboise Tajine Semoule Yaourt Fruits</p> 
Vendredi 21	<p>Asperges / salade mimolette Lamelles Kebab sauce blanche Frites Fromage à la coupe Mousse au chocolat</p> 	<p><u>La Provisoire,</u> <u>La Gestionnaire,</u></p>
<p>➤ Fromages, yaourts, poulets, bœuf, pain, poisson frais, fruits et légumes de saison sont issus des filières de qualité, bio ou label, privilégiant les circuits d'approvisionnement locaux.</p> <p>➤ Menus conformes à la réglementation sanitaire H.A.C.C.P ainsi qu'aux règles nutritionnelles du G.E.M.R.C.N pour les menus en caractère gras, sous réserve des approvisionnements.</p>		

- Produits frais
- Label ou local
- Fait maison
- Thématique