

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 23	<p>Surimi ou œuf mayonnaise Saucisse ou andouillette moutarde Purée maison Yaourt Fruit au choix</p> 	<p>Carottes râpées à l'orange Moussaka Fromage portion liégeois</p>
Mardi 24	<p>Endives en salade / pêches au thon Poulet à la moutarde Courgettes ou brocolis Fromage à la coupe Crème dessert vanille ou chocolat</p>	<p>Salade verte Bouchée à la reine Riz yaourt Fruits</p> 
Mercredi 25	<p>Macédoine de légumes Steak sauce au poivre Gratin dauphinois Fromage à la coupe Salade de fruits</p> 	<p>Soupe de vermicelles Escalope de dinde Haricots beurre Fromage portion</p>
Jeudi 26	<p>Radis beurre / avocat mayonnaise Rôti de porc / pâtes Yaourt Fruit au choix</p>	<p>Tomates Brochette de dinde Gratin d'épinards Fromage portion Beignet au chocolat</p>
Vendredi 27	<p>Charcuterie au choix Poisson au choix Choux fleurs Fromage Gâteau Basque</p> 	<p><u>La Provisoire,</u> <u>La Gestionnaire,</u> Petit déj : pain au chocolat</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. ➤ 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