



































# Menu de la semaine

## Déjeuner

### Du 16 au 20 Septembre 2024

	Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
ENTREE	Salade piémontaise 	Salade fromagère 	Duo de chou blanc et carotte vinaigrette 	Salade bretonne 
PLAT	Boeuf braisé   à la provençale 	Sauce lentilles à la tomate  	Gratin vosgien au munster  	Poisson du jour   sauce du gléré
GARNITURE	Haricots verts  persillés 	Spaghetti  emmental 	Salade verte garniture 	Carottes  au jus 
FROMAGE	Edam à la coupe	Yaourt brassé aromatisé fraise   	Emmental  à la coupe	Yaourt brassé aromatisé pêche   
DESSERT	Compote de pomme  sans sucre ou édulcorant ajouté	Pommes elstar	Gâteau aux noix 	Banane

 BZH  Bio  Fait maison  Poisson frais  Certification Environnementale de niveau 2  Repas Végétarien  Produits fermier  
 Viande d'Origine France

