





































Menu de la semaine

Déjeuner
Du 09 au 13 Septembre 2024

	Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
ENTREE	Carottes rapées 	Salade de riz  au thon 	Concombre tomate vinaigrette 	Betteraves vinaigrette 
PLAT	Hachis parmentier de pois   	Rôti de dinde   aux fines herbes	Filet de poulet aux noix de cajou  	Poisson du jour   sauce citron
GARNITURE	Salade verte garniture 	Petits pois carottes 	Penne  et emmental râpé	Semoule couscous 
FROMAGE	Yaourt nature sucré   	Cantal  à la coupe	Brie  à la coupe	Yaourt nature sucré   
DESSERT	Nectarine	Compote pomme/poire  sans sucre ou édulcorant ajouté	Clafoutis aux abricots 	Prune jaune

 Bio  BZH  Fait maison  Poisson frais  Appellation d'origine protégée  Repas Végétarien  Produits fermier
 Viande d'Origine France

