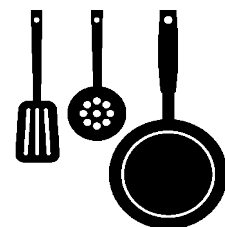


# Semaine du 7 au 11 septembre 2020



Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent :

|   |  |
|---|--|
| <p><b><u>Lundi</u></b></p> <p>Saucisson à l'ail - cornichons</p> <p>Sauté de bœuf<br/>Pâtes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p> | <p><b><u>Mardi</u></b></p> <p><b><u>Menu végétarien</u></b></p> <p>Salade grecque</p> <p>Pizza végétarienne<br/>Salade verte</p> <p>Yaourt de la ferme</p>         |
| <p><b><u>Jeudi</u></b></p> <p>Œuf au surimi</p> <p>Poisson de la marée<br/>Céréales</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>         | <p><b><u>Vendredi</u></b></p> <p><b><u>Repas sur le thème<br/>de la Bretagne</u></b></p> <p>Kig ha fars des enfants</p> <p>Crêpe au caramel<br/>au beurre salé</p> |

Légumes - fruits crus / légumes - fruits cuits / féculents / produits gras / produits laitiers / produits protidiés / féculents et légumes / produits sucrés

Les menus peuvent varier selon les livraisons  
et les produits frais disponibles

La collectivité s'engage dans une politique d'achat de produits locaux et issus de l'agriculture biologique. Nos fournisseurs sont majoritairement :

