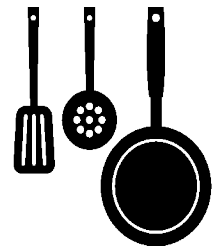


Semaine du 14 au 18 septembre 2020



Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent :

<p><b><u>Lundi</u></b></p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Aiguillettes de volaille à la normande</p> <p>Carottes d'antan</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p><b><u>Mardi</u></b></p> <p><b><u>Menu végétarien</u></b></p> <p>Salade de tomates à la mozzarella et au basilic</p> <p>Parmentier de lentilles corail</p> <p>Yaourt bio</p>
<p><b><u>Jeudi</u></b></p> <p>Taboulé</p> <p>Poisson de la marée</p> <p>Brocolis aux graines de sésame</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p><b><u>Vendredi</u></b></p> <p>Terrine de campagne, toasts et cornichons</p> <p>Sauté de bœuf</p> <p>Jardinière de saison</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>

Légumes - fruits crus / légumes - fruits cuits / féculents / produits gras / produits laitiers / produits protidiques / 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 :

