

Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2020



Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent :

<p><b><u>Lundi</u></b></p> <p>Œufs au surimi à la sauce cocktail</p> <p>Saucisses Courgettes sautées</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p><b><u>Mardi</u></b></p> <p><b><u>Menu végétarien</u></b></p> <p>Œufs mimosa</p> <p>Brique de chèvre Épinards au sésame Salade verte</p> <p>Crème chocolat de la ferme</p>
<p><b><u>Jeudi</u></b></p> <p>Salade de chou rouge, tomates et croûtons</p> <p>Poisson de la marée Purée de vitelottes</p> <p>Fromage blanc bio aux poires caramélisées</p>	<p><b><u>Vendredi</u></b></p> <p>Duo de betteraves rouges et de pommes</p> <p>Sauté de bœuf Chou-fleur</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 :

