



















Du 06 au 10 Septembre 2021




LE JOUR DU **Végé**


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Radis beurre	 Salade de tortis à la californienne <i>(maïs, ananas, petits pois, tomate)</i>		Pastèque	Pâté de campagne et cornichons <i>Roulade de volaille et cornichons</i>
 Semoule façon couscous végétarien <i>(boulgour, pois chiche, légumes couscous, abricots secs, raisins de Corinthe, raz el hanout)</i> 	 Escalope de dinde sauce dijonnaise <i>(moutarde, ail, oignons, crème)</i> 		 Rôti de Bœuf au jus	 Colin façon bouillabaisse <i>(tomates concassées, huile d'olive, ail, épice paella)</i>
	 Epinards à la béchamel		Frites	 Ratatouille et blé 
 Brie	 Fromage blanc et miel		 Emmental	Fromage frais aux fruits
Crème caramel	 Fruits de saison		Tartes aux pommes	 Fruits de saison 

 Confectionné à la cuisine centrale

 Bleu Blanc Cœur




 Produits locaux circuits courts
 Toutes nos viandes sont d'origine France


 Agriculture Biologique



Tous nos poissons sont issus de pêche durable

 Bœuf viande race

 Viandes Label Rouge

 Plat végétarien

 AOP

 IGP