

RESTAURATION

Du 01/10/2018 AU 05/10/2018

LUNDI	<p>BETTERAVES ET MAIS BIO AIGUILLETES DE POULET SAUCE ESTRAGON PUREE DE CAROTTES BOURSIN TARTINE FRUIT DE SAISON</p>
MARDI	<p>SALADE VERTE AUX POMMES ET RAISINS FILET DE COLIN SAUCE AUX MOULES RIZ PILLAF BIO FLAN NAPPE CARAMEL</p>
MERCREDI	<p>SALADE PDT THON NOIX JOUE DE PORC AUX POMMES GRATIN DE CHOUX FLEURS FRUIT DE SAISON BIO</p>
JEUDI	<p>CONCOMBRES A LA BULGARE EMINCE DE BŒUF (vbf) A LA HONGROISE PATES BIO FROMAGE BLANC</p>
VENDREDI	<p>CAROTTES RAPEES BIO DES EMMENTAL OMELETTE NATURE RATATOUILLE DE LEGUMES ET PDT ECLAIR AU CHOCOLAT</p>

LES MENUS PEUVENT ETRE RECTIFIES EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS
(EQUILIBRE ALIMENTAIRE GENERAL VISE PAR LA DIETETICIENNE)
(Toutes les viandes bovines sont d'origine française)