

<u>Jours</u>	<u>Semaine du 30 juillet au 03 août 2018</u>	<u>Semaine du 03 au 07 septembre</u>	<u>Semaine du 10 au 14 septembre 2018</u>
<u>lundi</u> 	Radis beurre (Bio) Cordon bleu Haricots verts persillés Glace	Tomates Nuggets de poulet Semoule Fruits	Duo de crudités (Bio) Blanquette de poisson Riz créole Fromage blanc Straciatella
<u>mardi</u> 	Saucisson à l'ail Sauté de dinde aux champignons Semoule Fromage Fruits	Friand fromage Poisson blanc Ratatouille Crème chocolat	Salade de pâtes Rôti de porc Poêlée de légumes du soleil Fromage Glace
<u>mercredi</u> 	Salade composée Saumon papillote Epinards crème Compote Madeleine	Salade verte (Bio) Lasagnes au bœuf Compote biscuitée	Rosette Escalope de dinde à la moutarde Courgettes et pommes de terre au gratin Fruits
<u>jeudi</u> 	Salade verte à l'emmental Steak haché Frites Tarte aux fruits	Pommes de terre au thon Côte de porc au jus Brocolis vapeur Pâtisserie	Riz niçois Steak haché Haricots verts à l'ail Pâtisserie
<u>vendredi</u> 	MENU DU CHEF	REPAS VEGETARIEN Choux rouge sauce blanche Omelette au fromage Pommes rissolées Yaourt aux fruits	Salade verte Navarin d'Agneau et sa garniture Fromage Salade de fruits frais

OR.F : Origine France

VBF : Viande de Bœuf Française

VPF : Viande de Porc Française

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

Produits de saison : Citron - Artichaut - Banane - Champignon de Paris - Citron vert - Tomate - Courgette - Concombre - Pastèque - Melon - Laitue - Aubergine - Poivron - Pêche - Framboise - Brocoli - Haricot vert - Ail - Poire d'été - Prune - Groseille - Oignon - Mirabelle - Figue - Fenouil - Raisin - Pomme Reinette - Papaye - Cresson - Persil.

Pour les repas sans porc, un repas de substitution sera proposé à chaque fois.

Menus susceptibles d'être modifiés en raison des contraintes d'approvisionnement.