






Menu du 16 au 20 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Friand au fromage	 Macédoine* à la mayonnaise		 Taboulé	  Tomates à la vinaigrette 
Sauté de dinde à la moutarde  	Galopin de veau et son jus		  Sauté de poulet thym, citron	Dos de lieu* (Issu de pêche durable et responsable) et sa sauce 
Haricots verts	Pâtes 		Ratatouille   	Pommes vapeurs   
Crème dessert à la vanille 	Fromage portion		Chèvre	Liégeois au chocolat
	Purée de pommes fraise		Pommes (Local Talbot Fruit Chanteloin) 	



Elaboré par nos soins



Viande Origine France, Née, Elevée et Abattue en France



Légumes et fruits frais

(HVE) Haute Valeur Environnemental ou (CE2) certification environnementale reconnue de niveau 2

* Produits crus nature surgelés