

# AU

# REU



Semaine du 15 au 19 septembre (S38)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		Salade du chef	Tomates et feta	Melon	Crêpe au fromage
Plats Protidiques	Cordon bleu de volaille	Paupiette de volaille, sauce poivron	Fricassée de porc HVE à la diable	Rôti de porc HVE froid	Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto
Accompagnements	Courgettes provençale	Pâtes	Choux fleurs persillés	Salade de pommes de terre, façon piémontaise	Pâtes
Fromage / Laitage	Gouda	Carré ligueil			
Desserts	Yaourt velouté aux fruits		Tarte normande	Beignet fourré	Fruit frais

Contient du porc	BIO	Fournisseurs locaux	Fruit et/ou légume cru de saison	Plat végétarien
	Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)	Elaboré dans notre cuisine		

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement*