



SEMAINE 3

du

16-sept.

au

20-sept.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de haricots verts et maïs	tomates au basilic	melons	Carottes râpées au curry	Salade iceberg aux maïs
Tajine de poulet au citron	roti de porc VPF aux herbes	Bolognaise au bœuf VBF	Paella Vegetal	Filet de Lieu Noir creme et champignons
Semoule	Gratin de courgettes	Spaghettis et fromage		Duo de brocolis et tomates
Edam	Petit suisse sucre	Fromage	Petit moule ail et fines herbes	Yaourt nature sucré
Orange	Tarte aux pommes	Laitage	Fruit de saison	Dessert de pommes et abricots (compote)

"Règlement INCO : Les produits alimentaires servis, dans le cadre de la restauration scolaire ou en ALSH sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, sésames, sulfites, lupin ou mollusques"

	Recette du chef		Pêche Responsable
	Produit de Saison		Vegetarien
	Appellation d'Origine Contrôlée		Viande Porcine Française
	produit de notre Région		Viande Bovine Française
	Agriculture Biologique Française		Volaille Française