











Menu

du 20 au 24 SEPTEMBRE 2021-

(Susceptible de modifications)

	ENTREE	PLAT PRINCIPAL	DESSERT
<p>LUNDI</p> 	ENTREES A CHOIX MULTIPLES	CUISSSE DE PINTADE SAUCE RAISIN OU POISSON MEUNIERE OU GALETTE VETARIENNE A L'OIGNON PUREE DE POMME DE TERRE ET PATATES DOUCES COTES DE BLETES A LA PROVENCALE	 FROMAGE/DESSERT = 2 articles différents au choix  
<p>MARDI</p> 	ENTREES A CHOIX MULTIPLES	BLANQUETTE DE DINDE OU BLANQUETTE DE POISSON OU GALETTE VEGETARIENNE RIZ CREOLE POEELE DE LEGUMES	FROMAGE/DESSERT = 2 articles différents au choix 
<p>JEUDI</p> 	ENTREES A CHOIX MULTIPLES	GREVE : PAS DE DE CANTINE	FROMAGE/DESSERT = 2 articles différents au choix  
<p> VENDREDI</p>	ENTREES A CHOIX MULTIPLES	SAUTE DE LAPIN AUX OLIVES DOS DE COLIN D'ALASKA SAUCE VIERGE OU GALETTE VEGETARIENNE TORSADDE BIO PERSILLEE CHOU FLEUR CREME PERSILLEE	FROMAGE/DESSERT = 2 articles différents au choix 

La gestionnaire
F. LE BOT-ZOUAOU

A noter :
 tous les jours des produits BIO sont intégrés aux repas (comme des sauces, des fromages, des yaourts...)
 - les menus sont susceptibles de changements en fonction des livraisons -

La Provisseure
M.C. BONAL