























## MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 10 au 14 Octobre 2022



LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Toast noix fromage</li> <li>* Moussaka</li> <li>* Fruit</li> </ul>	 
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Macédoine / Tomates cerises</li> <li>* Jambon</li> <li>* Frites</li> <li>* Crème dessert (Bio)</li> </ul>	   
<u>Menu Végétarien</u> MERCREDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Radis</li> <li>* Gratin de pâtes (Bio) aux champignons</li> <li>* Glace</li> </ul>	  
JEUDI  Pain bio	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Betterave</li> <li>* Filet de poissons à l'échalote</li> <li>* Semoule (Bio)</li> <li>* Fromage / Fruit</li> </ul>	   
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Pommes citronnées (Bio)</li> <li>* Sot-l'y-laisse marengo</li> <li>* Grain de blé (Bio)</li> <li>* Yaourt</li> </ul>	     

Le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement.



Bio



Local



Fait maison



Label rouge



Viande d'origine française