
































MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 03 au 07 Octobre 2022



LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> * Tomates (Bio) * Chipolatas * Lentilles (Bio) * Fromage blanc (Bio) 	      
<u>Menu Chinois</u> MARDI	<ul style="list-style-type: none"> * Salade chinoise * Nouilles sautées au poulet * Ananas chantilly 	  
MERCREDI	<ul style="list-style-type: none"> * Concombres (Bio) * Normandin de veau * Ratatouille * Far (Lait Bio) 	    
JEUDI  Pain bio	<ul style="list-style-type: none"> * Carottes râpées * Filet de poissons * Épinards * Riz safrané (Bio) * Yaourt (Bio) 	        
<u>Menu végétarien</u> VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> * Taboulé * Omelette / Sauce tomate * Haricot vert (Bio) * Fromage / Fruit 	   

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