

Menu du 9 au 13 Septembre 2019



<i>Lundi</i> 9 <i>Septembre</i>	Duo carottes céleri, betteraves vinaigrette, chou rouge aux pommes, Emincé de dinde au curry, poisson du jour, Petits pois, céréales gourmandes, Yaourt nature bio local , Danette liégeois chocolat, vanille ou caramel, yaourt aromatisé, fruit.
<i>Mardi</i> 10 <i>Septembre</i>	Pizza, feuilleté au fromage, croque-monsieur, Saucisse de la trappe, poisson du jour, Boullgour, gratin de choux-fleurs, Fromage, Riz au lait, yaourt aromatisé, fruit.
<i>Mercredi</i> 11 <i>Septembre</i>	Crudités, Pépites de poulet, tortis, Yaourt nature bio local , Yaourt aromatisé, fruit.
<i>Jeudi</i> 12 <i>Septembre</i>	Asperges sauce chèvre, salade cœur de palmier, salade club, Cuisse de poulet, poisson du jour, Tomates provençales, frites, Yaourt nature bio local , Beignet saveur pomme, framboise ou chocolat, fruit.
<i>Vendredi</i> 13 <i>Septembre</i>	Maquereau moutarde, sardine à l'huile, tomates vinaigrette, Pates carbonara ou au saumon et épinards, poisson du jour, Fromage, Cocktail de fruits, fruit.

L'infirmière,

C. LEBLANC

La gestionnaire,

I. AUNEAU

L'ordonnateur,

I. DANDINE

