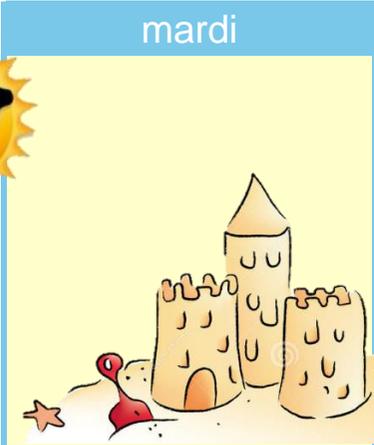
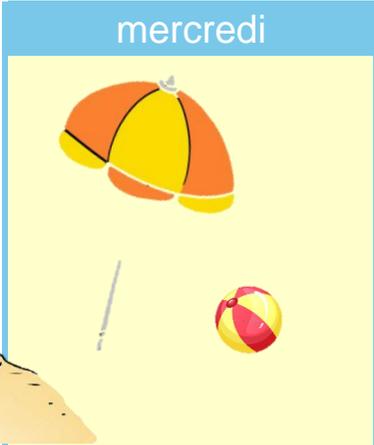


Menus du 30 août au 3 septembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
			<ul style="list-style-type: none"> ● Pastèque ● Coquillettes ● Sauce Bolognaise  ● Fromage ● Glace 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves vinaigrette  ● Pizza jambon / fromage ● Salade ● Fromage ● Fruit de saison

Menus du 6 au 10 septembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Légumes d'été rôtis* ● Semoule aux pois chiches  ● Fromage ● Fruit de saison  	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● Galette artisanale chipolatas  ● Salade verte  ● Fromage ● Yaourt aromatisé 		<ul style="list-style-type: none"> ● Salade Marco Polo*  ● Poulet rôti  ● Haricots beurre à la tomate ● Fromage ● Entremet à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Charcuterie, cornichon ● Blanquette de poisson frais  ● Carottes et riz  ● Fromage  ● Fruit de saison 

* Courgettes, aubergines, tomates, ail, huile d'olives.

* Coquillettes, surimi, tomates, poivrons rouges, crème fraîche.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les **vian**des entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.