



• Pour le mois de Septembre 2019, le Chef et sa diététicienne vous proposent

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Du 02/09/19 au 08/09/19	Salade Crudi-Mozza Filet de Poulet Pané Pomme de terre sautées Edam Crème Dessert	Salade de Pois chiches au cumin Rôti de Porc au Jus Carottes à la Ciboulette Camembert Fruits	Concombre en vinaigrette Spaghettis à la Bolognaise Rapé Kiri Compote	Feuilleté Hot-Dog Filet de Lieu « Courgettes sautées » Petit suisse Biscuit
Du 09/09/19 au 15/09/19	Macédoine Boulette de bœuf Purée Tomme Ananas en cube	Betteraves Omelette Bio Légumes du jardin Fromage Yaourt	Carottes rapées Jambon Tortis au beurre Rapé Camembert Mousse au chocolat	Salade d'Ebly Poisson pané Haricots verts Rondelé Fruit
Du 16/09/19 au 22/09/19	Céleri Remoulade Sauté de Porc à la Provençale Polenta Kiri Fromage Blanc	Menu Latino Paëlla « Terre et Mer » Fromage des Pyrénées Pêche à la Chantilly	« Tomates » vinaigrette Rôti de Veau Poêlée du marché Emmental Semoule au lait	Salade de Pomme de terre Nugget's de poisson Légumes du soleil St Môret « Fruit »
Du 23/09/19 au 29/09/19	Crêpe au fromage Saucisses de Strasbourg Petits Pois aux petits légumes Tomme Noire Crème vanille	Rosette et beurre Emincé de Colin safrané Riz Brie Fruit	Salade composée Poulet à la provençale Semoule Fromage Laitage	Taboulé Paupiette de Veau Duo de carottes et potiron Gouda Arlequin de fruits



Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.
Viandes Bovines d'origine France ou d'Espagne

"Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menus susceptibles de changements en fonction des approvisionnements

