




































# Semaine 38 du 18 au 22 septembre , l'Equipe Restauration vous propose :



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte Locale , composée  Pastèque de France  Terrine de Campagne Fermière Œuf Mayonnaise Betterave Remoulade	Salade verte Locale , composée  <b>Carottes rapées Colorées</b>  Melon Charentais  Avocat frais  Rosette Lyonnaise 		Salade verte Locale , composée Œuf grand-mère   Salade de Perle aux légumes Quiche Lorraine Jambon Blanc	Salade verte Locale , composée Taboulé à l'orientale Tournedos de Surimi Friand au Fromage  Salade de Tomate 
 <b>Saucisse de Strasbourg</b> Filet de Maquereau Escabeche  Dinde de l'Allier braisée 	<b>Nugget's de Poulet</b>  Sauté de veau Fermier 		 <b>Giglette de Poulet roti</b>  Petit Boudin ANTILLAIS	<b>Calamars à la Romaine</b>  Andouillette à la moutarde  <b>Poisson frais*</b> , selon arrivage
Purre mousseline  <b>Ratatouille Maison</b> 	<b>Pate Lustucru</b>  Purée de Carotte		Pommes noisette <b>Purée de Potiron</b>	Riz à la Julienne <b>Haricot plats cuisinés</b>
Yaourt nature sucré/ Petit suisse <b>fromage Barquette / portion</b> Fromage coupe ou battu	Yaourt nature sucré fromage Barquette / portion Fromage coupe ou battu		<b>Yaourt nature sucré</b> fromage Barquette / portion Fromage coupe ou battu	Yaourt nature sucré fromage Barquette / portion <b>Fromage coupe ou battu</b>
Fruit Frais Eclair au café Donut's Crème dessert Vanille <b>Flan au Chocolat</b>	<b>Fruit frais</b> Petit pain zébré Œuf à la Neige Tarte feuilletée aux Pommes  Gâteau Basque		Fruit frais <b>Yaourt aux fruits a boire</b>  Tartelette au Chocolat Cocktail de Fruits au sirop Pomme cuite au Four	<b>Fruit frais</b> Chausson aux Pommes Gateaux maison Mousse au Chocolat Assortiment de flan et Yaourt
 <b>Produit locaux</b> 	 <b>Le produit maison</b> 	<b>La selection du chef</b>  	 <b>Produit Bio</b> 	 <b>Produit frais</b> 

En BLEU , le menu des classes de la Maternelle et CP

Nous rencontrons des difficultés dans nos approvisionnements ; nous mettons tout en œuvre pour satisfaire chacun de nos convives

\* la marée fraîche est soumise aux conditions de pêche, notre poissonnier (Fruiteleg Marée) est maitre de sa décision dans le choix du poisson