

**Menu conseil selon plan alimentaire**

- Fruits et Légumes cuits
- Fruits et Légumes crus
- Poissons ou fruits de mer
- Viande bœuf, agneau, veau
- Eufs, volaille ou porc
- Féculents
- Produits laitiers, Produits sucrés

Semaine du 18 au 22 septembre 2023



***Le chef et son équipe  
vous souhaitent un bon appétit !***



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Repas alternatif</i>	VENDREDI
Salade verte et croûtons	Salade piémontaise	Buffet des entrées	Salades mixtes	Pastèque
Tagine d'agneau	Chipolatas aux herbes	Empanada de bœuf chili	Omelette au fromage	Quenelle au brochet sauce Nantua
Semoule aux raisins	Gratin de choux fleurs	Pommes sautées	Butternut au beurre	Riz créole
Kefta sauce tomates	Chipolatas végétales			Quenelle nature sauce crème
Yaourt sucré nature	Emmental	Plateau de fromages	Saint Nectaire	Flan nappé caramel
Compote de pommes	Fruits de saison	Fruits au sirop	Beignet pinky fraise	Fruits de saison

Les menus sont susceptibles de changer, selon les arrivages.