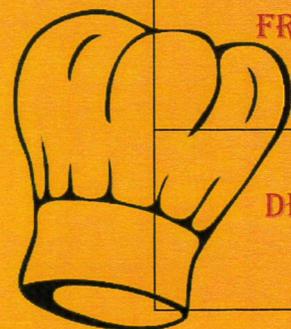


MENU DE LA SEMAINE

Du 16 au 20 septembre

	LUNDI 16	MARDI 17 VÉGÉTARIEN	JEUDI 19 VÉGÉTARIEN	VENDREDI 20
ENTRÉE (*)	Salade coleslaw	Pastèque	Fromage pané	Chou-fleur En vinaigrette
PLAT PRINCIPAL (*)	Spaghetti	Poisson du jour	Omelette	Boulettes d'agneau
LÉGUMES (*)	Sauce bolognaise	Riz bio	Pommes de terre Rissolées	Boulgour Aux courgettes
FROMAGE (*)	Saint Albray	Bleu	Vieux pané	Yaourt brassé Fraise rhubarbe BIO
DESSERT (*)	Purée de Pomme Pêche HVE	Liégeois au Chocolat BIO	Glace	Banane BIO

Bon appétit



HVE : Haute Valeur Environnementale Produit issu d'une exploitation agricole HVE est le niveau le plus élevé des certifications

AOC : Appellation d'Origine qui permet la protection du produit sur le territoire français

AOP : Appellation d'Origine Protégée Equivalent européen de l'AOC

Label Rouge : Sigle national désignant des produits bénéficiant d'un niveau de qualité supérieur

BIO : Issu de l'agriculture biologique
MSC : certificat pêche durable



Egalim