



MENU DE LA SEMAINE

Du 14 au 18 octobre

	LUNDI 14	MARDI 15 VÉGÉTARIEN	JEUDI 17	VENDREDI 18
ENTRÉE (*)	Concombre à la crème	Céleri rémoulade	Betterave	Salami
PLAT PRINCIPAL (*)	Saucisse	Gratin de fusil li	Poisson du jour	Emincé de veau
LÉGUMES (*)	Lentilles	Sauce aux champignons	Riz BIO	Haricots verts
FROMAGE (*)	Mimolette	Bleu	Tomme de brebis	Fromage Blanc aux fruits BIO
DESSERT (*)	Compote BIO	Crème dessert vanille	Cake marbré	Pommes



BON APPETIT

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

