

Semaine du 24 au 28 Août 2020

 <p style="text-align: center;">Lundi 24</p>	<p>Tomates en salade (10) Filet de limande meunière (1)(3)(7)(14) Courgettes sautées (Bio)(1)(7)(maison) Fromage (7) Fruit de saison</p>
 <p style="text-align: center;">Mardi 25</p>	<p>Pizza au fromage (1)(2)(3)(4)(7)(9)(10)(14) Sauté de dinde (1)(6)(7)(maison) Haricots verts sautés (7) Fromage (7) Compote</p>
 <p style="text-align: center;">Mercredi 26</p>	<p>Asperges vinaigrette (10) Rôti de porc (local) Riz (Bio) aux légumes (7) Fromage (7) Eclair au chocolat (3)(6)(7)(8)</p>
 <p style="text-align: center;">Jeudi 27</p>	<p>Repas alternatif (sans viande, sans poisson) Concombres vinaigrette (10) Omelette (3) Blé au beurre (1)(7) Fromage (7) Fruit de saison</p>
 <p style="text-align: center;">Vendredi 28</p>	<p>Salade verte (10) Spaghettis (Bio) bolognaise (avec du boeuf) (local) (1)(7) Fromage (7) Fruit de saison</p>

Les menus peuvent varier en fonction des produits frais.

Les menus sont équilibrés lorsque nous avons comme couleur le : (Vert clair, ou Vert foncé, Rouge, Marron, Bleu) sur notre plateau.

Légende des couleurs :

- Vert clair : Légumes et fruits crus
- Rouge : Viandes, poissons, œufs
- Marron : Féculents
- Vert foncé : Légumes et fruits cuits
- Bleu : Produits laitiers
- Orange : Matières grasses
- Rose : Produits sucrés