






Semaine du 21 au 25 Septembre 2020

ATTENTION ! Si tu as des allergies, observe bien les numéros situés dans le menu et regarde sur la liste affichée ou sur le site de la Mairie si tu peux manger le plat en toute sécurité

 Lundi	<p>Tomates en salade (10) Dos de colin en sauce (1)(2)(4)(7) Petits pois / carottes (Bio)(7) Fromage (7) Fruit de saison</p>
 Mardi	<p>Concombres vinaigrette (10) Navarin d'agneau (1) Printanière de légumes (7) Petit suisse sucré (7) Fruit de saison</p>
 Mercredi	<p>Salade composée (10) Sauté de veau marengo (1) (avec du bœuf)(local)(maison) Blé au beurre (1)(7) Fromage (7) Fruit de saison</p>
 Jeudi	<p><u>Repas alternatif</u> (sans viande, sans poisson) Melon Œuf dur à la tomate gratiné (3) Pâtes (Bio) au beurre (1)(3)(7) Fromage (7) Fruit de saison</p>
 Vendredi	<p>Asperges vinaigrette (10) Hachis parmentier (7) (avec du bœuf)(maison) Salade verte(10) Fromage (Bio) (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