

MENU DU 18 au 22 SEPTEMBRE 2017

	Lundi 18 SEPTEMBRE	Mardi 19 SEPTEMBRE	Mercredi 20 SEPTEMBRE	Jeudi 21 SEPTEMBRE	Vendredi 22 SEPTEMBRE
Entrée	SALADE D'HARICOTS	SALADE VERTE AUX ŒUFS DURS		SALADE DE CŒUR DE PALMIER	PECHE AU THON
Plat Principal	HACHE DE VEAU	CABILLAUD		SAUTE DE VEAU AU CHORIZO	POULET ROTI
Accompagnement	PUREE	CAROTTES VICHY		PATE	RATATOUILLE
Produit laitier	FROMAGE	EMMENTAL		MIMOLETTE	VACHE QUI RIT
Dessert	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT		FRUITS DE SAISON	GATEAU BASQUE
GOUTER (si commandé)	PAIN AU LAIT + JUS DE FRUITS	FRUIT DE SAISON + GATEAU		PAIN + FROMAGE	COMPOTE + GATEAU SEC

Menus réalisés par une diététicienne d'AG@P Professionnel, diplômée d'état