



## Au menu cette semaine

Du 02 au 08 Septembre 2024



Les menus ont été réalisés en collaboration avec une Diététicienne

|                   | <u>Lundi</u>          | <u>Mardi</u>                       | <u>Mercredi</u>             | <u>Jeudi</u><br>      | <u>Vendredi</u>        |
|-------------------|-----------------------|------------------------------------|-----------------------------|-----------------------|------------------------|
| Entrées           | <br>Salade de riz BIO | <br>Salade grecque                 | <br>Salade de perles        | Oeuf mimosa           | Salade verte           |
| Viandes           | <br>Tomates farcies   | <br>Sauté de bœuf façon osso bucco | <br>Poisson à la parisienne | Pavé fromager         | <br>Paëlla de la mer   |
| Accompagnements   | 0                     | <br>Pâtes                          | <br>Épinards                | Pipérade              | 0                      |
| Produits laitiers | Mimolette             | <br>Yaourt BIO                     | Brie                        | <br>Fromage frais BIO | <br>Saint nectaire AOP |
| Desserts          | Fruit de saison       | Mirabelles au sirop                | <br>Compote BIO             | Fruits de saison      | <br>Glace BIO          |

Légende des produits : Issu de l'agriculture biologique. Fait maison. Appellation d'Origine Protégée. Indication Géographique Protégée. Origine France. Haute Valeur Environnementale. Issu de la pêche durable. Origine Union Européenne.