









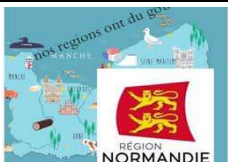















Menus semaine du goût du 15 au 17 Octobre 2019 Scolaire

	Mardi	Mercredi	Jeudi
	Menu Biologique	Menu local et circuit court	Menu "Label"
Entrée	Crudités variées Biologiques	Potage Saint Germain "Maison"	Betterave cuite en salade "LABEL ROUGE"
	 	 	 
Plat	Mijoté de poulet biologique à la Saugé	Sauté de veau Normand	Filet de colin "corn flakes" (MSC)
	  	 	 
Légume	Choux fleurs biologiques au gratin	Pommes de terre et carottes locales au four	Lentilles vertes du Puy (AOP) provençale
	 		 
Produit laitier	Gouda Biologique	Brie de la ferme de Jouvence	Abondance AOP Fruitière du Val d'Arly
	 	 	 
Dessert	Far nature biologique	Poire du verger d'Ile de France	Pomme du Limousin AOP
	