


















# SEMAINE DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
crêpe à l'emmental	céleri rémoulade	carottes râpées sauce agrumes	betteraves biologiques en salade 	salade verte au thon
 blanquette de volaille à l'ancienne	 steack haché de bœuf sauce bercy	 filet de hoki sauce hollandaise	 émincé végétal sauce julienne de légumes	 rôti de veau au jus
carottes paysannes	 coquillettes d'Alsace au beurre	purée de céleri	semoule couscous et son jus	brunoise de légumes
yaourt nature	mimolette	fourme d'Ambert	fromage blanc aux fruits	cantafrais
 fruit de saison de l'agriculture raisonnée	 ananas au sirop	liégeois au chocolat	 fruit de saison biologique	chou vanille
<b>GOUTERS</b>				
pain de campagne mimolette jus d'orange	céréales natures lait fruit de saison	pain au lait barre de chocolat fruit de saison	pain de campagne samos compote assortie	étoile framboise yaourt sucré fruit de saison

## INFORMATIONS ALLERGENES DISPONIBLES SUR LE SITE WWW.SEMAU.FR (rubrique restauration)

	bœuf/veau/volaille : Viande Bovine Française/Race à viande/volaille française		poisson : gamme AFNOR NFV 45074 (colin, merlu, hoki)
	fruit : issus de l'Agriculture Raisonnée ou Locale		fruit au sirop : principalement production française
	compote : allégée ou sans sucre ajouté 		production locale / circuit court
	produit labellisé		produit biologique
	plat végétal		pêche durable MSC
	bleu blanc cœur		