













SEMAINE DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de tomates basilic & croutons	chou rouge aux raisins	cœurs de palmier & maïs	salade verte	sardines au beurre
saucisse chipolatas	 escalope de poulet sauce crème champignons	 sauté d'agneau au curry	 brandade de poisson	 dahl de lentilles corail végétal (lentilles cuisinées & riz)
haricots beurre pommes de terre	dés de courgettes ail & fines herbes	riz aux petits légumes		
tomme grise	saint paulin	saint nectaire	tartare ail & fines herbes	petits suisses
compote de poires 	semoule au lait et caramel	 fruit de saison local	flan nappé caramel	 fruit de saison de l'agriculture raisonnée
GOUTERS				
céréales "boules au miel" lait fruit de saison	pain de mie beurre & confiture fruit de saison	barre bretonne fromage blanc jus de raisins	pain de campagne cantal fruit de saison	gaufre liégeoise chocolat lait compote assortie

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