



Semaine du 2 au 6 octobre 2023

Cette semaine, le chef et son équipe vous proposent :

<p style="text-align: center;"><u>Lundi</u></p> <p style="text-align: center;">Salade de crudités</p> <p style="text-align: center;">Pâtes à la carbonara</p> <p style="text-align: center;">Yaourt</p>	<p style="text-align: center;"><u>Mardi</u></p> <p style="text-align: center;">Velouté de potimarron</p> <p style="text-align: center;">Jambalaya</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Fruit</p>
<p style="text-align: center;"><u>Jeudi</u></p> <p style="text-align: center;">Salade composée</p> <p style="text-align: center;">Croque biquette</p> <p style="text-align: center;">Salade</p> <p style="text-align: center;">Yaourt</p>	<p style="text-align: center;"><u>Vendredi</u></p> <p style="text-align: center;">Saucisson</p> <p style="text-align: center;">Poisson</p> <p style="text-align: center;">Légumes du moment</p> <p style="text-align: center;">Pavlova</p>

Légumes - fruits crus / légumes - fruits cuits / féculents / produits gras / produits laitiers / produits protidiques / féculents et légumes / produits sucrés

Les menus peuvent varier selon les livraisons
et les produits frais disponibles

La collectivité s'engage dans une politique d'achat de produits locaux et issus de l'agriculture biologique. Nos fournisseurs sont majoritairement :

