

## MENU

Semaine 37 du 11 au 15 Septembre 2023

<u>Date</u>	<u>Midi</u>	<u>Soir</u>
Lundi 11/09	Salade bar, Bar à dessert, Self-service Garniture chaude sont à votre disposition.  Salade verte et ses garnitures ou Betteraves en salade Sauce Bolognaise ou Sauce crevettes/champignons Spaghettis bio Fromage à la coupe et/ Bio Mousse cacao Bio ou Salade de fruits ou Fruits bio	Entrée du jour Pizza jambon fromage Fromage à la coupe et/ Bio Dessert du jour
Mardi 12/09	Salade verte composée et ses garnitures ou Concombre à la grecque maison Frittata au fines herbes Frites fraîches, Duo de Haricots Fromage à la coupe et/ Bio Divers Fruits et/bio ou Laitage et/Bio	Entrée du jour Poivrons farcis maison, Sauce Napolitaine Riz pilaf maison bio Fromage à la coupe et/ Bio Dessert du jour
Mercredi 13/09	Entrée du jour Parmentier de Morue maison Fromage à la coupe et/ Bio Dessert du jour ou Fruit bio	Entrée du jour Rôti de porc, Sauce charcutière Duo chou-fleur bio et Brocolis bio Fromage à la coupe et/ Bio Dessert du jour
Jeudi 14/09 Menu à thème	Batavia Lorraine et ses garnitures ou Coleslaw bio maison Pâté Lorrain maison ou Feuilleté de merlu maison Fromage à la coupe et/ Bio Fromage blanc bio au mirabelle bio maison ou Salade de fruits ou Fruits bio	Entrée du jour Gratin de ravioles au fromage Fromage à la coupe et/ Bio Dessert du jour
Vendredi 15/09	Salade verte et ses garnitures ou Riz niçois maison Rôti de dinde à la Nancéenne ou Filet de Merlu à la Nancéenne Darioles de courgettes bio maison Fromage à la coupe et/ Bio Laitage et/Bio ou Fruit bio	
-Fait maison, AOP/IGP/AOC/STG/BIO/LOCAL, Protéines, Légumes et fruits cuits, Féculents ou Plats uniques, Laitages, Légumes et fruits crus, Produits frits,		
L'élaboration des menus tient compte des recommandations du GEMRCN, la loi EGALIM ainsi que du PNSS 3. Etant tributaire de nos fournisseurs, les menus peuvent changer selon l'arrivage des denrées merci de votre compréhension		

La Gestionnaire Comptable

L. LELIEGE



Mme La Proviseur

R. LOUTFI

