













**MENU PREVISIONNEL
LANGEVIN**

DU 03 AU 07 SEPTEMBRE 2018

MIDI	
LUNDI 03	<p>MELON OU CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC SPAGHETTIS BOLOGNAISE SALADE FROMAGE COMPOTE POMMES/ABRICOTS</p>  
MARDI 04	<p>POMMES DE TERRE OCÉANE OU TARTE CHÈVRE TOMATES JAMBON BRAISÉ SAUCE FORESTIÈRE PETITS POIS CAROTTES YAOURT FRUITS DE SAISON</p>  
MERCREDI 05	<p>AVOCAT VINAIGRETTE OU SALADE TOMATES MOZZARELLA POISSON SAUCE BRETONNE RIZ AUX PETITS LÉGUMES FROMAGE ENTREMET VANILLE OU CAFÉ + BISCUIT</p>    
JEUDI 06	<p>SALADE ARLEQUIN OU CAROTTES RÂPÉES AUX RAISINS BROCHETTE DE DINDE MARINÉE FRITES YAOURT LIÉGEOIS AUX FRUITS</p>  
VENDREDI 07	<p>TARTE AUX TROIS FROMAGES BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY LÉGUMES À L'INDIENNE FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS FRAIS</p>  

LA GESTIONNAIRE

B. GUILLEMOTO



LE PROVISEUR

V. SOKOL



PLATS PRÉPARÉS EN INTÉGRALITÉ PAR NOS CUISINIERS À PARTIR DE PRODUITS BRUTS



PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



HAUTE QUALITÉ NUTRITIONNELLE/BLEU BLANC CŒUR/LABEL ROUGE/CIRCUITS

COURTS