






MENU PREVISIONNEL LANGEVIN

DU 06 AU 10 SEPTEMBRE 2021

MIDI	
LUNDI 06	<p>PÂTÉ DE FOIE FORESTIER OU CAROTTES PAUPIETTE DE VEAU COQUILLETTES/CHOU FLEUR PROVENÇALE YAOURT OU FROMAGE FRUITS DE SAISON PÂTEQUE</p> 
MARDI 07	<p>TOMATES MAÏS OU SALADE POMMES DE TERRE ET MIMOLETTE COUSCOUS VÉGÉTARIEN YAOURT OU FROMAGE FROMAGE BLANC VANILLE</p> 
MERCREDI 08	<p>SALADE BERLINOISE (CHOU) SAUTÉ DE DINDE MOUTARDE PURÉE GRATINÉE YAOURT OU FROMAGE SALADE DE FRUITS</p> 
JEUDI 09	<p>CÉLERI REMOULADE OU RIZ CHORIZO POISSON FRAIS DU JOUR POMMES VAPEUR/RATATOUILLE YAOURT OU FROMAGE LIÉGEOIS CHOCOLAT</p> 
VENDREDI 10	<p>BETTERAVES OU ENTRÉE DU JOUR JAMBON BRAISÉ PETITS POIS/CAROTTES À L'AÏL YAOURT OU FROMAGE TARTE AUX POMMES</p> 

L'ADJOINTE GESTIONNAIRE

B. GUILLEMOT



LE PROVISEUR

S. GUILLEMOT



PLATS PREPARES EN INTEGRALITE PAR NOS CUISINIERS A PARTIR DE PRODUITS BRUTS

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DIVERS LABELS : HAUTE QUALITÉ NUTRITIONNELLE/BLEU BLANC CŒUR/LABEL ROUGE/CIRCUITS COURTS