



MENUS

Tous les jeudis pain aux céréales

lundi 2 octobre 2017

Salade composée
Epinards florentins
Liégeois

jeudi 5 octobre 2017

Tomates /des de chèvre BIO
Coeur de merlu
Carottes persillés BIO
Emmental
Doonut's

mardi 3 octobre 2017

Maïs au thon
Boulettes a l'orientale
Semoule
Camenbert

Yaourt BIO

vendredi 6 octobre 2017

Salade / croûtons
Saute de Poulet
Haricots blancs
Cantal BIO

Flan

mercredi 4 octobre 2017

Rosette / cornichons
Escalope de veau panée
Cougettes sautées
Chévretine
Raisin



Sous réserve d'approvisionnement
AFFICHAGE OBLIGATOIRE

Traçabilité : viande fraîche veau, bœuf - origine, lieu d'abattage, atelier : FRANCE

Bœuf type racial : viande - catégorie : génisse

Boucherie N° dispense d'agrément sanitaire : 04. 20.80.05

Viande surgelée N° d'agrément fournisseur : FR.04.049.01.CE

Volaille certifiée France



MENUS C.C.A.S.

EN CAS DE NECESSITÉ VOUS POUVEZ JOINDRE
LA CANTINE AU 04-92-79-70-76

Tous les jeudis pain aux céréales

lundi 2 octobre 2017

Salade composée
Epinards florentins
Liégeois

jeudi 5 octobre 2017

Tomates /des de chèvre BIO
Coeur de merlu
Carottes persillés BIO
Emmental
Doonut's

mardi 3 octobre 2017

Maïs au thon
Boulettes a l'orientale
Semoule
Camenbert

Yaourt BIO

vendredi 6 octobre 2017

Salade / croûtons
Saute de Poulet
Haricots blancs
Cantal BIO

Flan

mercredi 4 octobre 2017

Rosette / cornichons
Escalope de veau panée
Cougettes sautées
Chévretine
Raisin



Sous réserve d'approvisionnement
AFFICHAGE OBLIGATOIRE

Traçabilité : viande fraîche veau, bœuf - origine, lieu d'abattage, atelier : FRANCE

Bœuf type racial : viande - catégorie : génisse

Boucherie N° dispense d'agrément sanitaire : 04. 20.80.05

Viande surgelée N° d'agrément fournisseur : FR.04.049.01.CE

Volaille certifiée France