



La Quinzaine du Développement durable

Du 25 au 29 septembre



LANGUEDOC
RESTAURATION

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D	<p>Betteraves mimosa Rosettes cornichons Pamplemousse au sucre</p>		Salade de blé		Crêpe au fromage Salade composée Salade de thon au maïs
E	<p>Blanquette de dinde Semoule au beurre Brocolis fleurette</p>	<p>Salade de crudités BIO Salade de riz et poivrons Dés de betteraves Haut de cuisson de poulet Bleu Blanc Coeur</p>	<p>Hachis parmentier du chef Aubergines grillées</p>	<p>Salade du Sud (salade verte, tomate, coeur d'artichaut) Tapenade et toasts</p>	<p>Rouille de seiche Riz blanc Courgettes sautées</p>
J					
E					
U					
N					
E					
R	<p>Saint Marcellin Eclair au chocolat Pomme au four</p>	<p>Pâtes au beurre Haricots verts sautés Yaourt BIO Pomme au four HVE</p>	<p>St Nectaire Compote de pommes</p>	<p>Gardianne de taureau Riz de camargue Chichoumeille Grappe de raisins Crumble pommes, poires</p>	<p>Fruit au sirop Tarte aux pommes</p>



LE MENU EQUILIBRE

en couleur verte et type gras élaboré par nos diététiciennes



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine



LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines