



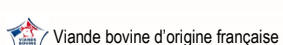
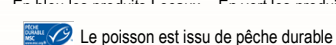
# CETTE SEMAINE DANS VOTRE RESTAURANT

**SEMAINE DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2019 - SOIR**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
HORS D'OEUVRE	<u>Salade verte (f)</u> Taboulé (éco)	<b>Duo de carottes-céleri (f)</b> <u>Melon (f)</u>	Tomates vinaigrette (f) <u>Salade de concombres (f)</u>	<u>Salade verte composée (f)</u> Carottes râpées (f)
PLAT DU JOUR	<u>Marmite de poisson et thon (s)</u> Steak haché (s)	<u>Boulettes d'agneau (s)</u> Poisson (f)	<u>Filet de poisson meunière (s)</u> Lard grillé (f)	<u>Tarte au fromage (f)</u> Tarte aux légumes (f)
ACCOMPAGNEMENTS	<u>Riz aux petits légumes (éco)</u>	<u>Frites (s)</u>	<u>Carottes braisées (f)</u>	Gratin dauphinois (f)
FROMAGES	<u>Fromage ou laitage au choix parmi 4</u>	<u>Fromage ou laitage au choix parmi 4</u>	<u>Fromage ou laitage au choix parmi 4</u>	<u>Fromage ou laitage au choix parmi 4</u>
DESSERTS	<u>Crème dessert vanille (f)</u> Brownie (s) Fruits de saison	Gâteau de semoule (éco) Cocktail de fruits (éco) <u>Fruits de saison</u>	<u>Tarte aux pommes (s)</u> Fromage frais aux fruits (f) Fruits de saison	Gélifié chocolat (f) Compote de pommes (éco) <u>Fruits de saison</u>

\* Chaque jour, du pain blanc est proposé en accompagnement du plat. Pour les collégiens et les lycéens, une pizza par convive sera proposée une fois par semaine. En **bleu** les produits Locaux - En **vert** les produits Bio

En souligné est identifié le menu conseillé, conforme aux recommandations nutritionnelles du GEMRCN. Les menus sont validés par la diététicienne de Dupont Restauration selon les recommandations nutritionnelles en vigueur.



[LOCAL] Produits issus de circuits locaux

