

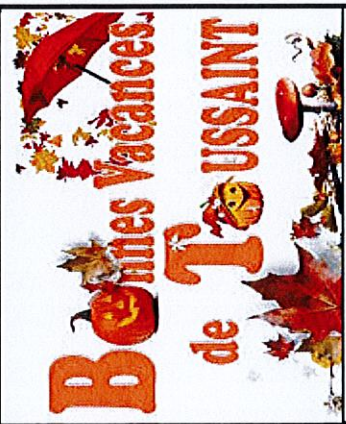




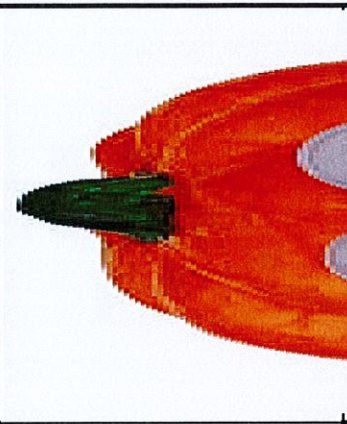






| MENUS | DU 28 SEPTEMBRE AU 02 OCTOBRE 2020 | DU 05 OCTOBRE AU 09 OCTOBRE 2020 | DU 12 OCTOBRE AU 16 OCTOBRE 2020 | |
|--|---|--|---|---|
| LUNDI  | Mousse de canard Sauté de bœuf façon bourguignon Carottes BIO  Fromage blanc à la vanille Fruit | Repas végétarien Céleris rémoulade Omelette au fromage Ratatouille Riz au lait Fruit | Carottes râpées vinaigrette aux agrumes Sauté de porc Haricots beurre Saint Paulin Chou à la vanille |  |
| MARDI  | Concombre vinaigrette Dos de lieu Pommes vapeur Gouda Cocktail de fruits Repas végétarien Tomates mimosa Tarte aux trois fromages Salade Yaourt BIO  Compote de pommes fraises | Haricots verts vinaigrette Epaulé d'agneau façon couscous Semoule Bio  Emmenthal Fruit Radis Poulet rôti Frites Saint Morêt calcium Purée de fruits | Repas Végétarien  Betteraves vinaigrette Bio Gratin de haricots blancs aux carottes et champignons Salade Chavroux Crème onctueuse au chocolat |  |
| JEUDI  | Salade de riz au thon Rôti de porc Salsifis Crème dessert vanille Fruit | Salade strasbourgeoise Saumon Trio de choux en fleurettes Six de Savoie Fruit | Chou fleur vinaigrette Bio  Emincé de bœuf aux olives Pâtes Camembert Fruit Tomates fêta Poisson pané au citron Epinards Yaourt Bio à la fraise  Fruit | |
| VENDREDI  | | | | |