













Semaine n°38- du 18 au 22 septembre 2017

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Pastèque</b> (Bio Fr.)</p> 	<p><b>Pizza au fromage</b></p> 	<p><b>Jambon blanc</b> (05) <b>et moutarde</b></p>	<p><b>Taboulé</b></p> 
<p><b>Escalope de porc</b> (05)</p> 	<p><b>Dos de colin sauce basilic</b></p> 	<p><b>Frites</b></p> 	<p><b>Emincé de boeuf</b> (VBF)</p> 
<p><b>Haricots blancs</b> (Bio)</p> 	<p><b>Courgettes sautées et riz</b></p> 	<p><b>Meule de l'Ubaye</b> (04)</p> 	<p><b>Gratin de chou-fleur</b></p> 
<p><b>Flan vanille</b> (05)</p>	<p><b>Prune</b> (05)</p>	<p><b>Compote</b> (Bio)</p> 	<p><b>Raisin noir</b></p>

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon arrivage et cours de marchandises. La provenance annoncée peut être modifiée selon les intempéries.

**Crudités**   **Cuidités**   **Viande, Poisson, œuf**   **Féculents**(légumes secs, pomme de terre, céréales)   **Produits laitiers**   **Produits sucrés**   **Matières Grasses**

*Risques de présences d'allergènes: gluten, crustacés, oeufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, arachide, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.*



