







































Menu *Scolaire* pour *Primaire* semaine n°39 (du 26 au 30 septembre 2016)

	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
	Galantine de volailles 	Mousse de foie 		Salade de riz bio nicoise   	Choux fleur vinaigrette 
	Chipolatas grillées  	Steack hache sauce ketchup 		Pintade rotie  	Paupiette du pecheur sce crustaces  
	Semoule de couscous 	Puree de legumes au lait fermier  		Haricots verts sautes	Papillons 
	Bleu  	Tome noire		Yaourt sucre 	Cantadou  
	Gateau aux pepites de chocolat 	Petit suisse aux fruits 		Pomme jonagold 	Liegeois cafe 

Légende :  = Recommandation nutritionniste  = Plat complet (viande + légumes)  = Contient du porc  = Idéal pour pique-nique durable  = Agriculture biologique  = Agriculture maîtrisée ou développement durable  = Contient un ou des allergènes

Descriptions de plats :

SALADE DE RIZ BIO NICOISE : riz bio, tomates, céleri branches, olives, poivrons
 PAUPIETTE DU PECHEUR SCE CRUSTACES : sauce crustacés vin blanc et échalottes