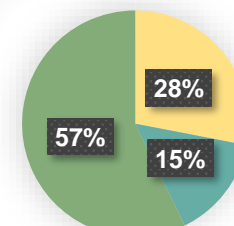


# PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE du 13 au 17 sept 2021

Les menus sont donnés à titre indicatif, Ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement ou autres motifs

JOUR DE LA SEMAINE	Entrée	Plats	Fromage	Dessert
LUNDI	Buffet d'entrée	Jambon grillé Frites maison (pdt local)	Fromage <b>BIO,IGP,AOP</b> autre ou Yaourt <b>bio</b>	Flan nappé caramel <b>BIO</b> Ou Fruits de saison
MARDI	Buffet d'entrée	Blanquette de veau à la crème cruée <b>BIO</b> Haricots lingots cuisiné maison	Fromage <b>BIO,IGP,AOP</b> autre ou Yaourt <b>bio</b>	Crème dessert <b>BIO</b> Ou Fruits de saison
MERCREDI	Buffet d'entrée	Pizza <b>maison</b> Salade verte	Fromage <b>BIO,IGP,AOP</b> autre ou Yaourt <b>bio</b>	Salade de fruits Ou Fruits de saison
JEUDI	Buffet d'entrée	(Lieu noir) frais <b>de Port en Bessin</b> Riz de Camargue <b>BIO</b>	Fromage <b>BIO,IGP,AOP</b> autre ou Yaourt <b>bio</b>	Far aux pruneaux <b>maison</b> Ou Fruits de saison
VENDREDI	Buffet d'entrée	Sauté de canard aux olives Ou végétarien Poêlée de légumes	Fromage <b>BIO,IGP,AOP</b> autre ou Yaourt <b>bio</b>	Compote pomme fraise Ou Fruits de saison

Pain LABEL ROUGE  
Boulangerie d'Isigny sur Mer



Loi EGALIM 50% Produits labélisés dont 20% bio minimum  
RESULTAT DEPUIS JANVIER 2021

<https://macantine,beta,gouv,fr/nos-cantines/>

- 1
- 2
- 3