

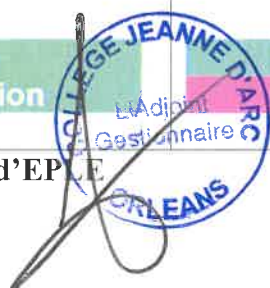
Menu du 02 au 06 septembre 2024



Produits laitiers
Viandes, oeufs
Féculents
Fruits et légumes
Corps gras
Produits sucrés
Boissons

<u>Lundi 02 septembre 2024</u>	<u>Mardi 03 septembre 2024</u> <i>Menu végétarien</i>	<u>Jeudi 05 septembre 2024</u>	<u>Vendredi 06 septembre 2024</u>
<div style="background-color: #90EE90; padding: 2px; text-align: center;">Betteraves sauce crème persillée</div> <div style="background-color: #D2B48C; padding: 2px; text-align: center;">Feuilleté au fromage</div>	<div style="background-color: #90EE90; padding: 2px; text-align: center;">Poireaux vinaigrette Radis au beurre</div>	<div style="background-color: #90EE90; padding: 2px; text-align: center;">Salade de carottes râpées à l'emmental Champignons à la crème</div>	<div style="background-color: #90EE90; padding: 2px; text-align: center;">Haricots coco vinaigrette</div> <div style="background-color: #FF00FF; padding: 2px; text-align: center;">Museau de porc vinaigrette</div>
<div style="background-color: #FF00FF; padding: 2px; text-align: center;">Paupiette de lapin Crousti fromage</div>	<div style="background-color: #D2B48C; padding: 2px; text-align: center;">Crostinis à la tomate Pizza quatre saisons</div>	<div style="background-color: #FF00FF; padding: 2px; text-align: center;">Tartelette feuilletée œuf et chorizo Endives au jambon</div>	<div style="background-color: #FF00FF; padding: 2px; text-align: center;">Thon confit marinade au citron Truite sauce oseille</div>
<div style="background-color: #D2B48C; padding: 2px; text-align: center;">Pommes de terre vapeur</div> <div style="background-color: #90EE90; padding: 2px; text-align: center;">Petits pois carottes</div>	<div style="background-color: #90EE90; padding: 2px; text-align: center;">Salade composée Salade verte</div>	<div style="background-color: #D2B48C; padding: 2px; text-align: center;">Epeautre aux petits légumes</div> <div style="background-color: #90EE90; padding: 2px; text-align: center;">Tomates à la provençale</div>	<div style="background-color: #90EE90; padding: 2px; text-align: center;">Riz de Camargue Brocolis bio</div>
<div style="background-color: #ADD8E6; padding: 2px; text-align: center;">Yaourt nature Emmental bio</div>	<div style="background-color: #ADD8E6; padding: 2px; text-align: center;">Brie Camembert</div>	<div style="background-color: #ADD8E6; padding: 2px; text-align: center;">Edam Tomme blanche</div>	<div style="background-color: #ADD8E6; padding: 2px; text-align: center;">Fromage d'Olivet Yaourt aromatisé</div>
<div style="background-color: #90EE90; padding: 2px; text-align: center;">Banane bio Pomme de région</div>	<div style="background-color: #90EE90; padding: 2px; text-align: center;">Noix Cookie bio</div>	<div style="background-color: #FF00FF; padding: 2px; text-align: center;">Mousse crème brûlée maison Cake marbré</div>	<div style="background-color: #90EE90; padding: 2px; text-align: center;">Poire de région</div>

Le Secrétaire général d'EP
Emmanuel Gallet



La Principale
Anne-Sophie Desert

