

# Semaine du 22 au 26 septembre, vous propose :

le chef proposera tous les jours , et sur demande, une recette d'origine végétale à teneur en protéines équivalente au menu du jour

## LA QUESTION DE LA SEMAINE



Dis moi chef ?  
elle vient d'où la  
viande ?

Nos  
fournisseurs  
sont de Haute-  
Loire,  
pour la  
charcuterie,  
boeuf, veau,  
porc, agneau :  
c'est Mejean à  
Costaros et  
pour la volaille:  
c'est Vey à  
Polignac



## LUNDI

Concombre aux fines  
herbes



Volaille de Haute-Loire  
(France)



Semoule BIO



Liégeois chocolat  
maison



## MARDI

Salade de riz BIO



Œuf dur à la béchamel  
(France)



Brocolis aux oignons



Fruit de saison



## JEUDI



Hachis parmentier  
maison (VBF)



Yaourt BIO

Banane



## VENDREDI

Melon



Poisson gratiné

Légumes poêlés



Riz au lait BIO



**Nous te souhaitons un bon appétit !**



Allergènes potentiellement présents dans ce menu : céréales, œuf, poissons,

arachide, soja, fruits à coques, sésame, céleri, moutarde, crustacés

mollusque, sulfites, lupin, additifs alimentaires

Production locale :



Fait maison :



Produits issus de l'agriculture biologique :

