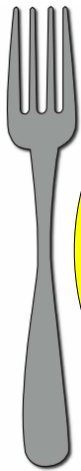


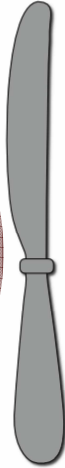
# Restauration scolaire

Menu du 2 au 6 SEPTEMBRE 2019

## Lundi



PETITS CUBES DE  
BETTERAVES ROUGES  
\*  
TORTIS SAUCE CREME  
D'UZEL ET POULET  
\*  
FRAIDOU  
\*  
COMPOTE DE  
POMMES BIO



## Mardi



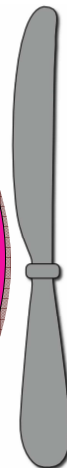
CAROTTES RAPÉES  
D'UZEL A L'ORANGE  
\*  
ESCALOPE PANÉE VÉGÉTALE  
ET KETCHUP  
\*  
COURGETTES PROVENCALES  
D'UZEL  
\*  
YAOURT DE FRANCHE COMTÉ  
NATURE SUCRÉ  
\*  
MADELON AUX PÉPITES  
DE CHOCOLAT



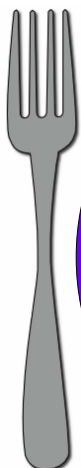
## Mercredi



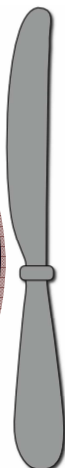
CONCOMBRES D'UZEL  
A LA MENTHE  
\*  
JAMBON SAUCE  
CHAMPIGNONS  
\*  
POMMES NOISETTES  
\*  
PETIT LOUIS  
\*  
PRUNES



## Jeudi



MELON  
\*  
SAUTÉ DE DINDE AU CIDRE  
\*  
BROCOLIS ET POMMES  
VAPEUR D'UZEL  
\*  
COMTÉ BIO DE CLÉRON  
\*  
TARTE D'UZEL  
AUX ABRICOTS



## Vendredi



SALADE DE TOMATES MAIS  
\*  
FILET DE COLIN  
SAUCE DIEPPOISE  
\*  
RIZ  
\*  
VACHE QUI RIT  
\*  
NECTARINE

