



VILLE DE
LA ROQUE
D'ANTHÉRON



Produit BIO







Approvisionnement local



Recettes cuisinées maison



Menus du 11 au 15 septembre 2017








LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Merlu aux petits légumes	 Salade verte & croutons		Salade de Cœurs de palmier, maïs, tomates	Salade de lentilles au persil
Pates	Kefta d'agneau aux champignons		Sauté de veau à la Provençale	Rôti de bœuf
Fromage	Polenta		Boulgour BIO 	Duo de haricots persillés
Fruit de saison 	Fromage blanc/ coulis		Fruit de saison	 Tarte aux pommes maison

Hôtel de ville – 13640 La Roque d'Anthéron tel : 04 42 95 70 70 - fax : 04 42 50 53 19

Certains plats sont susceptibles de contenir certains allergènes ou dérivés, pour connaître la composition de plats, merci de vous rapprocher de la DGS



Menus du 18 au 22 septembre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Filet de colin/sauce tartare	Salade Tomates/mozzarella 		Salade verte, féta & concombres 	Tomates au thon
Riz BIO 	Pilons de poulet rôti		Rôti de veau au jus	Gigot d'agneau parfumé au thym
Yaourt nature	Carottes à la crème 		Coquillette & sauce tomate	Flageolets au jus
Fruit de saison 	Crème dessert caramel		Compote BIO 	Yaourt BIO 

Hôtel de ville – 13640 La Roque d'Anthéron tel : 04 42 95 70 70 - fax : 04 42 50 53 19

Certains plats sont susceptibles de contenir certains allergènes ou dérivés, pour connaître la composition de splots, merci de vous rapprocher de la DGS