

# Menus Du 31 août au 6 septembre 2020 Du 7 au 13 septembre 2020



**Lundi**

J'adore les Bêtises surtout celles de Cambrai

Tarte au Thon  
Escalope de Porc Grillée  
Ratatouille  
Raisin **BIO**

Taboulé **BIO**  
Gardiane de Bœuf **BIO**  
Carottes **BIO**  
Yaourt du Léoncel (26) **BIO**

**MENU DE RENTREE**

**Mardi**



Salade **BIO**  
Lasagnes  
à la Bolognaise  
Gâteau du Chef



Melon  
Filet de Merlu au Curry  
Pommes Noisettes  
Brique du Vercors **BIO**

La Cacasse à Cul Nu est le plat du pauvre des Ardennes à base de Pommes de terre, Oignons et Lard Fumé



**Jeudi**

Taboulé  
Steak haché **BIO** au jus  
Gratin de Brocolis **BIO**  
Prune

**MENU DU NORD DE LA FRANCE**

Salade **BIO** au Lard  
Cacasse à Cul Nu  
Prune

**PARCS NATURELS REGIONAUX du Nord de la France**

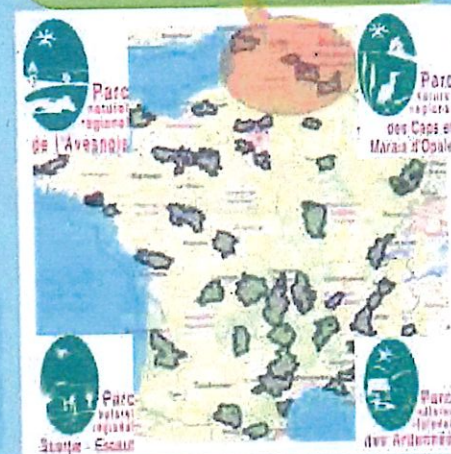
L'avesnois  
Les Caps et Marais d'Opale  
Les Ardennes  
Scarpe Escaut

**Vendredi**

Salade Tomate & Mozzarella  
Blanquette de Colin Américaine  
Riz Créole  
Compote **BIO**

MENU ALTERNATIF

Pizza  
Gratin de Courgettes **BIO**  
aux Ravioles de St Jean  
Cake du Chef Pommes & Noix



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

**LEXIQUE :** Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française.  
Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron  
Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.  
**Menu Alternatif :** je remplace les protéines animales (viandes + poissons) par les protéines végétales  
« Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.