



ECOLE D'OSSEJA
MENUS ETE

légende:
Fait maison Produits frais et locaux
Végétarien Produits du terroir selon arrivage
Produits frais
Produits frais et locaux
Produits du terroir selon arrivage

	LUNDI 03/09/18	MARDI 04/09/18	MERCREDI 05/09/18	JEUDI 06/09/18	VENDREDI 07/09/18
3	BETTERAVES	RADIS	MELON	FRIAND AU FROMAGE	SALADE TOMATE BASILIC
	ESCALOPE DE VOLAILLE	STEAK DE BOULGOUR	AXOA DE VEAU	ROTI DE DINDE	PAVE DE MORUE AÏOLI
	PUREE DE POMME DE TERRE	POEELE DE LEGUMES	TORTIS	GRATIN D'EPINARDS	PETITS LEGUMES
	FROMAGE	 YAOURT CHOCOLAT	FROMAGE BLANC	YAOURT VANILLE 	GATEAU DE SEMOULE
	FRUIT	FRUIT	GATEAU BASQUE	FRUIT	FRUIT

Le petit + santé 😊

Les Tomates: Le rôle antioxydant des caroténoïdes contribue à nous protéger du rayonnement solaire. Lors d'une exposition au soleil, le taux de caroténoïdes cutané de notre corps chute de 50%. Un apport quotidien est indispensable afin de recharger et maintenir le capital de caroténoïdes afin de constituer des réserves et mieux tolérer les U.V... et donc mieux bronzer avec moins de soleil. ..



ALLERGENES: La composition de nos plats peut varier d'une production à l'autre. Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.