



ECOLE D'OSSEJA
MENUS ETE

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

	LUNDI 10/09/18	MARDI 11/09/18	MERCREDI 12/09/18	JEUDI 13/09/18	VENDREDI 14/09/18
4	SALADE DE TOMATES ASPERGES	MELON CATALAN	SALADE DE TOMATE MOZZARELLA	ŒUF MIMOSA	ROSETTE
	PAUPIETTE DE VEAU	TORTILLA	BOLES DE PICOLAT	MEUNIERE DE POISSON	ROTI DE DINDE
	PENNE	POELEE DE LEGUMES	RIZ	PUREE DE PATATE DOUCE	HARICOTS VERTS
	YAOURT	 FROMAGE	YAOURT 	FRUIT	FROMAGE
	FRUIT	COMPOTE	FRUIT	MUFFIN AU CHOCOLAT	FRUIT

Le petit + santé 😊

La **patate douce** : Largement cultivée dans les régions tropicales et subtropicales pour ses tubercules comestibles, la patate douce est riche en vitamines B6 (qui régénère les globules rouges) et C (qui favorise la cicatrisation), en cuivre (qui stimule le système immunitaire), en manganèse (antioxydant), et en bêta-carotène (qui préserve le capital osseux).



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.