

Menus du 01 septembre au 26 septembre

	Du 01 au 05	qualité	Du 08 au 12	qualité	Du 15 au 19	qualité	Du 22 au 26	qualité
LUNDI	Melon		Salade de pâtes		Toast au chèvre		Salade de blé	
	Saucisse grillée		Filet de poulet		Côte de porc		Escalope de veau à la crème	
	Frites		Brocolis		Ratatouille & blé tendre		Haricots verts	
	Brie		Fromage		Emmental		Fromage	
	Compote de fruits		Nectarine		Banane		Raisin	
MARDI	Tomates en salade		Salade verte		Céleri rémoulade		Concombre	
	Poisson meunière		Boulettes d'agneau sauce tomate		Dos de cabillaud		Nuggets de blé	
	Haricots verts		Semoule		Salsifis		Choux de Bruxelles	
	Semoule au lait		Yaourt		Tarte aux pommes		Fromage	
			Pêche				Gâteau au chocolat	
JEUDI	Betterave rouge		Carottes râpées		Chou-blanc		Saucisson	
	Rôti de bœuf		Rôti de dinde		Boulettes de blé Thaï		Bœuf bolognaise	
	Pâtes		Haricots blancs		Haricots blancs		Courgettes/carottes	
	Glace		Camembert		Fromage		Fromage	
	Abricot		Pêche au sirop		Ananas au sirop		Riz au lait	
VENDREDI	Concombre en salade		Macédoine/mayonnaise		Chou-fleur vinaigrette		Salade de pommes de terre	
	Croque fromage		Omelette de pommes de terre		Lasagnes au saumon		Cordon bleu de dinde	
	Julienne de légumes		Saint-Paulin		Yaourt		Petits pois/carottes	
	Tome		Pomme		Poire		Fromage blanc & son coulis de fruits rouges	
	Eclair vanille						Pomme	

Retrouver ici les allergènes présents dans certains repas :

1- Lait ; 2- Gluten ; 3- Œufs ; 4- poisson ; 5- Sulfites ; 6- fruits à coque ; 7- crustacé ; 8- Mollusque ; 9- Céleri ; 10- Soja ; 11- Arachide ; 12- Moutarde ; 13- Sésame ; 14- Lupin

ORIGINE DES PRODUITS: FRAIS - FAIT MAISON - BIO - LABEL ROUGE - SURGELÉ



Féculent et légumineuses

Fruit et légumes frais

Légumes et fruits cuits

Viande, poisson et œuf

Produits laitiers/Fromage

*Sous réserve de disponibilité des produits