

MENU DU 2 AU 6 SEPTEMBRE 2024



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLÉRI



10. CACAHUËTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Boulette Sauce tomate <i>Légumes frais</i> Purée	Pâte sauce au lait d'avoine Lentilles Mix de poivrons Emmenthal	Filet de colin Purée aux carottes <i>Légumes frais</i>	Cuisine du monde Risotto Champignons Oignons <i>Légumes frais</i> Pois Parmesan
Allergène(s)	8-9	1-8	6-8	8
Note spéciale				
Dessert	Pomme	Pudding vanille <i>Lait bio</i>	Orange	Fromage blanc sucré
Allergène(s)		8		8
Note spéciale				

ATTENTION: les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson

MENU DU 9 AU 13 SEPTEMBRE 2024



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLERI



10. CACAHUÈTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat 	Pain de viande Haricot vert Purée	Rôti de porc Salade de concombre et tomate Légumes frais Vinaigrette P de terre	Poisson pané Sauce tartare Carotte râpée Légumes frais P de terre	Cuisine du monde Italie Spaghetti Bio Sauce Napolitaine Légumes frais Fromage râpé
Allergène(s)	8	7	1-6-8	1-8-9
Note spéciale				
Dessert	Riz au lait	Poire	Biscuit maison	Raisin
Allergène(s)	8		1-5-8	
Note spéciale				

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson

MENU DU 16 au 20 SEPTEMBRE 2024



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLÉRI



10. CACAHUËTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	<p>Chipolata de volaille</p> <p>Pois et carotte</p> <p>P de terre</p>	<p>Omelette</p> <p>Feuille de chêne rouge et verte</p> <p>Purée</p>	<p>Gratin de p de terre thon</p> <p>macédoine de légumes</p>	<p>Cuisine du monde Maroc</p> <p>Ratatouille de légumes</p> <p>Pois chiche</p> <p>Semoule de blé</p>
Allergène(s)		1-5	6-7	1-9
Note spéciale				
Dessert	Orange	<p>Pudding chocolat</p> <p>Lait bio</p>	Banane	Yaourt sucré
Allergène(s)		8		8
Note spéciale				

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson.

MENU DU 22 AU 27 SEPTEMBRE 2024



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLERI



10. CACAHUËTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Epigramme d'agneau Râpé de courgette et carotte P de terre	Roulade de dinde Chou -fleur sauce Aurore P de terre	Pâte Saumon Poireaux	congé
Allergène(s)	1	1-8	1-6-8	
Note spéciale				
Dessert	Pomme	Fromage blanc sucré	Cake maison	
Allergène(s)		8	1-5-8	
Note spéciale				

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson