





Menus Semaine 37




Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine


Lundi 9 septembre

Pâté de campagne 
Blanquette de dinde  
Coquillettes
Fromage frais aux fruits 
Fruit de saison

Mardi 10 septembre





Salade chou-maïs-raisin
Saucisse au jus  
Semoule
Brassé  au miel

Mardi 10 septembre



Salade chou-maïs-raisin
Saucisse végétale
Semoule
Brassé  au miel

Bon Appétit

Mercredi 11 septembre

Tomates au basilic
Mijoté de veau  
Potatoes
Fromage
Compote pomme-abricot  

Jeudi 12 septembre

Salade verte & croutons 
Boulettes agneau au curry (UE)
Purée de pommes de terre
Flan nappé caramel 

Vendredi 13 septembre

Quiche 
Poisson à la bordelaise 
Chou-fleur vapeur
Fruit de saison 

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'
agriculture biologique



Poissons issus de
la pêche durable



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), lupin, mollusques.