

MENU SEPTEMBRE 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
2 Melon Steak haché <i>Or : Fr</i> Pâtes 1 Cône glacé vanille <i>1-6-7-8</i>	3 Salade 10 Tomates farcies Riz Saint-Nectaire 7 Nectarine	5 <u>Menu végétarien</u> Tarte au Saint-Nectaire <i>1-7-10</i> Ratatouille - Ebly 1 Brie 7 Pastèque	6 Taboulé 1 Poisson pané 5 Haricots verts Iles flottantes <i>3-7</i>
9 <u>Menu végétarien</u> Feuilleté au fromage <i>1-7</i> Moussaka végétarienne Salade de fruits Madeleine <i>1-3-7</i>	10 Carottes râpées 10 Paëlla <i>1-2-5-14</i> Saint-Nectaire 7 Sorbet	12 Brocoli vinaigrette 10 Saucisse <i>Or : Fr</i> Purée 7 Yaourt aux fruits 7	13 Melon Saumonette sauce tomate 5 Ebly 1 Flan patissier <i>1-3-7</i>
16 <u>Menu végétarien</u> Salade de lentilles tomates 10 Pâtes au gratin <i>1-7</i> Petits suisses 7 Raisin	17 Quiche lorraine <i>1-3-7</i> Poêlée de courgettes Sauté de dinde <i>Or : Fr</i> Yaourt nature 7 Compote	19 Concombre vinaigrette 10 Boulette de bœuf sauce tomate <i>Or : Fr</i> Petits pois carottes Riz au lait 7	20 Salade pizza <i>1-7-10</i> Poisson 5 Gratin de chou fleur 7 Éclair au chocolat <i>1-3-6-7</i>
23 Sardines 5 Épinards œufs béchamel <i>3-7</i> Sundae caramel <i>7-8</i>	24 <u>Menu végétarien</u> Betterave rouge maïs 10 Gnocchis sauce tomate 1 Panna cotta fruits rouges 7	26 Poireau vinaigrette 10 Cordon bleu <i>1-7</i> Pomme de terre sautée Poire	27 Céleri rémoulade <i>3-9-10</i> Moules frites 14 Fromage blanc 7 Prune
Liste des allergènes majeurs : 1- Céréales contenant du gluten 2- Crustacés 3- Œufs 4- Arachides 5- Poisson 6- Soja 7- Lait 8- Fruits à coques 9- Céleri 10- Moutarde 11- Graines de sésame 12- Sulfites 13- Lupin 14- Mollusques	Origine des viandes (Or): UE : Union Européenne Fr : France Pains tous les jours 1		