



	DU 1 AU 4 SEPTEMBRE	DU 7 AU 11 SEPTEMBRE	DU 14 AU 18 SEPTEMBRE	DU 21 AU 25 SEPTEMBRE	DU 28 AU 30 SEPTEMBRE
Lundi		Taboulé Omelette au fromage Brocolis persillés Laitage/fromage compote tutti frutti	Salade piémontaise Poulet au curry (SV boulette soja) Céréales gourmandes Fromage/laitage poire	Salade de lentilles surimi Poulet rôti Haricot vert (SV œuf béchamel) Crème dessert	Tomates basilic Sauté de dinde forestier (SV omelette) Pomme noisette Compote tutti frutti
Mardi	<u>Menu de rentrée :</u> Salade verte Tasty crousty (riz, poulet pané, sauce aigre douce) (SV poisson pané) Petit suisse, biscuit	Carottes mimosa Rôti de porc (SV brochette poisson) Purée Kiwi	Concombre sauce kiri Émincé de porc au caramel (SV Hoki citron) Carottes forestières Liégeois vanille caramel	Salade verte Hachis parmentier Fromage blanc Pomme	Betteraves vinaigrette Poisson à la provençale Pomme de terre vapeur Fromage/laitage Crème dessert
Mercredi	Coleslaw Colin au citron Haricot beurre Fromage / laitage Fruit au sirop	Mortadelle (sv taboulé) Steak haché (SV colin à la provençale) Courgette Fromage Tarte crumble pomme fruits rouges	Champignons à la grecque Filet colin pané Poelée de légumes Fromage frais sucé Chausson aux pommes	Terrine de poisson Farfalles aux légumes du soleil Fromage/laitage Compote pomme abricot	Carottes râpées Salade verte Gnocchis au fromage Marbré chocolat
Jeudi	Salade de riz créole Gratin de quenelles aux poireaux Fromage Fruits	Salade grecque Goulasch de porc (SV croustillant fromage) Purée de potiron Compote pomme coing	Œuf mimosa Dahl de lentilles corail Riz Beignet framboise	Salade de chou rouge Beaufilet meunière Petit pois carotte Mousse au chocolat	
Vendredi	Betteraves aux noix Sauté de veau au jus (SV merlu grillé) Gratin de chou fleur Éclair vanille	Cèleri rémoulade Poisson à la bordelaise Blésotto Yaourt aromatisé Raisin	Rosette cornichons (SV œufs mayo) Bœuf provençale (SV colin provençale) Pomme rissolées Fruits de saison	Sardine à la tomate Paupiette de veau (SV falafel) Flageolets Flan pâtissier	

S/V : sans viande

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés,

œufs, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, lupin, mollusques.

Toutes nos viandes sont d'origine française

Pour toutes précisions veuillez vous référer au responsable de restauration.

