

LUNDI 11/09	MARDI 12/09	MERCREDI 13/09	JEUDI 14/09	VENDREDI 15/09
MELON PASTÉQUE	SALADE ALASKA (RIZ SURIMI CAROTTES RÂPÉES MAÏS)	TOMATE MIMOSA	MENU CREOLE	RADIS BEURRE
OMELETTE FINES HERBES	SAUTÉ DE PORC	ESCALOPE DE VEAU SAUCE MADÈRE	ACRAS DE MORUE	BROCHETTE DE POISSON
POMMES RISSOLÉES	CAROTTES ET CHAMPIGNONS	HARICOTS VERTS	JUMBALAYA	PÂTES FRAÎCHES
FROMAGE À LA COUPE	BISCUIT	FROMAGE À LA COUPE	DÉLICE DE NOIX DE COCO AUX FRUITS ROUGES	FROMAGE
FRUIT	FRUIT	FLAN NAPPÉ CAMEL	FROMAGE BLANC À LA BANANE	FRUIT
GLACE	SEMOULE AU LAIT	FRUIT		LIÉGEOIS

- Menu conseillé
- Bio
- Local (circuit de proximité)
- Végétarien
- Fait Maison

- Arachides
- Crustacés
- Poissons
- Oeufs
- Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

- Soja
- Lait
- Mollusques
- Anhydrides sulfureux et sulfites
- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)

- Moutarde
- Graines de sésame
- Lupin
- Céleri

Ferlat Coralie
Adjointe Gestionnaire



Des modifications dans la composition des menus peuvent intervenir en fonction des commandes et des consommations
Liste des allergènes réalisée le 28 août 2023 en fonction des indications connues à ce jour

* Aide UE à destination des écoles