











LUNDI 25/09

SALADE COLESLAW   


—

CUISSE DE POULET AU CURRY       


—

FRITES

—

FROMAGE 

—

ENTREMET CARAMEL 

FRUITS

MARDI 26/09

SALADE LYONNAISE (SALADE, OEUFS, GÉSIERS, GRUYÈRE)    

—

SPAGHETTI BOLOGNAISE   

—

FROMAGE À LA COUPE  

—

FRUITS

YAOURT AUX FRUITS  

MERCREDI 27/09

CONCOMBRE À LA CRÈME  

—

SAUCISSE DE TOULOUSE 

—

PETITS POIS À LA FRANÇAISE

—



FROMAGE BLANC FRUITÉ  

—


MADELEINE   

JEUDI 28/09

MENU VEGETARIEN

TABOULÉ     


—

ÉGRÉNÉ VÉGÉTAL 



—



RATATOUILLE

—

FROMAGE 

—

MINI PAIN AU RAISIN    

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON  

VENDREDI 29/09

PÂTÉ MARMITE 

—

FILET DE POISSON SAUCE CITRON   

—

CHOUX FLEURS GRATINÉS   

—






FROMAGE 






—






FROMAGE 





—

GLACE    

-  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

