



Menus Semaine 38

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit


Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 19 septembre

Taboulé

Colombo de porc  


Courgettes sautées

Pâtes 

Dessert choco

Mardi 20 septembre

Surimi/mayo

Hachis parmentier 


Salade 

Ananas/chocolat/coco

Bon Appétit

Jeudi 22 septembre

Terrine de saumon

Lasagnes bolognaises 



Haricots verts

Croc'lait 

Fruit

Mercredi 21 septembre

Coleslaw

Sauté de veau  

Petits pois et carottes


Clafoutis

Vendredi 9 septembre

Salade de quinoa

Quenelle aux fruits de mer

Champignons

Fromage 

Fruit

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.