



# Menus Semaine 39

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**

## Lundi 26 septembre

Pâté de campagne

Tomate farcie  


Riz pilaf

Fromage fondu


Fruit 

## Mardi 27 septembre

Salade betteraves et maïs

Cuise de poule confite 

Epinards à la crème

Pâtes 


Petit suisse

Tarte aux poires

**Bon Appétit**


## Jeudi 29 septembre

Feuilleté au comté

Roti de porc au jus 

Champignons en persillade

Flageolets

Fromage 

Cocktail de Fruits 

## Mercredi 28 septembre

Macédoine de légumes

Saucisse  

Navets sautés


Lentilles

Panna cotta aux fruits rouges

## Vendredi 30 septembre

Carottes râpées 

Filet de colin tomate/origan 

Salade verte 

Frites

Flan nappé caramel

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 SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.