

## Menus du 4 au 8 septembre 2023



<u>Lundi 4 septembre</u>	<u>Mardi 5 septembre</u>	<u>Jeudi 7 septembre</u>	<u>Vendredi 8 sept</u>
Salade verte	<u>Repas alternatif</u>	Salade de tomates	Salade verte et dès de fromage
Lasagnes à la bolognaise	Tarte provençale	Sauté de poulet à la crème	Dos de colin sauce tomate
Yaourt nature	Tomate farcie veggio	Pâtes	Beignets de chou fleur
Pêche	Riz	Petit suisse	Flan au caramel
	Chanteneige	Fruit	
	Compote de pommes		

Nos viandes sont d'origine française

Nos menus peuvent être modifiés en raison des approvisionnements.

**Produits allergènes pouvant être présents dans les préparations :** gluten, crustacés, mollusques œufs, poisson, arachide, soja, lactose, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin.

## Menus du 11 au 15 septembre 2023

### Lundi 11 septembre

Taboulé  
Finger de poulet  
Gratin de courgettes  
Brie  
Liegeois au chocolat

### Mardi 12 septembre

Carottes râpées  
Purée  
Chipolata  
Tartare ail et fines  
herbes  
Prune

### Jeudi 14 septembre

Repas alternatif  
Betteraves rouges  
Spaghettis à la  
bolognaise veggie  
Emmental  
Pastèque

### Vendredi 15 sept

Salade de pommes de  
terre aux herbes  
Calamars à la romaine  
Haricots verts  
Yaourt nature  
Gâteau à l'orange

Nos viandes sont d'origine française

Nos menus peuvent être modifiés en raison des approvisionnements.

**Produits allergènes pouvant être présents dans les préparations :** gluten, crustacés, mollusques œufs, poisson, arachide, soja, lactose, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin.

## Menus du 18 au 22 septembre 2023

### Lundi 18 septembre

Salade de riz aux  
tomates  
Rôti de porc  
Gratin de légumes  
Fromage blanc  
Fruit

### Mardi 19 septembre

Salade verte  
Couscous au poulet  
St marcellin  
Compote

### Jeudi 21 septembre

#### Repas alternatif

Macédoine de légumes  
2 œufs furs  
Epinards béchamel  
Fromage sec  
Mousse au chocolat

### Vendredi 22 sept

Croisillon Dubarry  
Beignet de poisson  
Ratatouille  
Yaourt nature  
Pêche

Nos viandes sont d'origine française

Nos menus peuvent être modifiés en raison des approvisionnements.

**Produits allergènes pouvant être présents dans les préparations** : gluten, crustacés, mollusques œufs, poisson, arachide, soja, lactose, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin.