



Menus du 2 au 6 septembre 2024



Lundi 2 septembre

- Salade verte
- Lasagnes à la bolognaise
- Brie
- Pêche

Mardi 3 septembre

- Salade de haricots verts
- Haut de cuisse de poulet sauté à la persillade
- Pommes rissolées
- St marcellin
- Flan caramel

Jeudi 5 septembre

Repas alternatif

- Taboulé
- Lentilles aux carottes
- Gratin de courgettes
- Yaourt nature
- Raisins

Vendredi 6 sept

- Salade de tomates vinaigrette au basilic
- Beignets de calamars
- Riz et emmental râpé
- Compote

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 9 au 13 septembre 2024

Lundi 9 septembre

Friand au fromage
Moussaka au bœuf
Yaourt nature
Pomme

Mardi 10 septembre

Pâtes au pesto
Nuggets de poulet
Carottes béchamel
Petit Louis
Mousse au chocolat

Jeudi 12 septembre

Repas alternatif

Salade de tomates aux œufs
Gnocchis à la crème,
emmental râpé
Gratin de légumes
Liégeois à la vanille

Vendredi 13 sept

Pommes de terre au
persil et échalotes
Pesca pané de colin
aux céréales
Ratatouille
Vache qui rit
Fruit

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 16 au 20 septembre 2024

Lundi 16 septembre

Nem au poulet
Brandade de morue
Petit suisse
Fruit

Mardi 17 septembre

Jambon beurre
Spaghettis à la
bolognaise
Tomme blanche
Compote

Jeudi 19 septembre

Repas alternatif

Tarte tomate chèvre
Bouchées panées de blé aux
épinards
Brocolis à la béchamel
Yaourt nature
Petit beurre

Vendredi 20 sept

Salade verte au maïs
Filet de colin et sa
concassée de tomates
Riz
Camembert
Fruit

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.