

Menus du 15 au 19 septembre 2025



<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Nems aux légumes	Pâtes au pesto	<u>Repas alternatif</u>	Salade de pommes de terre au persil et échalotes
Moussaka de bœuf	Nuggets de poulet	Salade de tomate et œuf dur	Filet de colin pané
Compote	Carottes béchamel	Gnocchis à la crème Et emmental râpé	Ratatouille
	Chou à la crème	Gratin de légumes en julienne	Fruit
		Flan caramel	

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 22 au 26 septembre 2025

<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Quiche au jambon	Macédoine de légumes	<u>Repas alternatif</u>	Salade de tomates au basilic
Paupiette de veau au jus et gratiné au gruyère	Poulet sauce poulette	Salade de lentilles	Filet de poisson provençale
Epinards à la béchamel	Coquillettes	Gratin de courgettes	Riz et emmental râpé
Yaourt aux fruits	Pomme	Quenelle sauce tomate	Cocktail de fruits
		Liegeois chocolat	

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.