



MENU DU 2 AU 30 SEPTEMBRE 2024

	DU 2 AU 6 SEPTEMBRE	DU 9 AU 13 SEPTEMBRE	DU 16 AU 20 SEPTEMBRE	DU 23 AU 27 SEPTEMBRE	30 SEPTEMBRE
Lundi	Salade de betteraves ciboulette Raviolis de bœuf et tomate gratinés (sv ravioli fromage) Kiri Fruits	Salade haricot vert dés de tomate Beignets calamar sauce tartare Brocolis Liégeois vanille	Salade de haricot blanc (bio) Colin à la bordelaise Epinards Yaourt nature (hve) Madeleine	Salade de lentilles Jambon grillé aux herbes Blé aux olives yaourt nature Reine Claude	Œuf dur mayo Filet de dorade (msc) Purée pdt / potiron Comté (aoc) Fruits
Mardi	Salade carottes au cumin Filet de hoki (msc) sauce tartare Haricot vert (bio) Cotentin nature compote	Tomates basilic Quiche provençale Salade verte Cantal Poires pochées	Salade melon pastèque Osso bucco de dinde (osso bucco poisson) Pomme de terre vapeur (bio) Fromage blanc et coulis de fruit	Macédoine de légumes Colin à la fondue de fenouil Semoule petit légumes Brownie chocolat et noix (maison)	
Mercredi	Avocat vinaigrette Escalope de volaille à la crème (sv merlu à la crème) Flageolet Entremet vanille caramel	Taboulé libanais Paupiette de lapin (sv paupiettes du pêcheur) Galettes de légumes glaces	Crêpes au champignons Quenelle nature Ratatouille Yaourt aromatisé sablé coco	Tomate maïs en salade Nuggets de poisson Haricot beurre Compote tutti frutti	
Jeudi	Feuilleté fromage Curry de pois chiche(bio) au lait de coco Riz basmati raisins	Courgettes râpées en salade Steak haché (sv boulette de soja) Coquillettes Petit suisse et galettes sablées	Cœur de palmier vinaigrette Pizza 3 fromages Salade verte Fruit de saison	Salade petit pois à la menthe Tomate farcies (tomate farcies au poisson) Riz Camargue Pomme golden	
Vendredi	Melon Roti de porc à la moutarde (local) (sv colin à la moutarde) Tian de légumes Semoule au lait vanille	Duo de saucisson (sv salade de patés) Cuisse de poulet rôtie au thym (sv colin rôti) msc Carottes et navet fondant Brie	Laitue aux croustons et oignons frites Bouchées de poisson et fruits de mer Poêlée pdt et haricot plat (bio) Compote poire	Salade grecque (bio) Bœuf à la hongroise (sv colin paprika) Boulgour Chanteneige Tarte aux pommes	

S/V : sans viande

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfides, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, lupin, mollusques.
Toutes nos viandes sont d'origine française

Pour toutes précisions veuillez vous référer au responsable de restauration.

