

Lundi 18 septembre 2023	Mardi 19 septembre 2023 Menu végétarien	Mercredi 20 septembre 2023	Jeudi 21 septembre 2023	Vendredi 22 septembre 2023
Salade (BIO), tomates, maïs (13) Emincé de bœuf (VBF) à la sauce tomate Pâtes (BIO) (11) Flan au caramel (1,2)	Melon (BIO) Omelette au fromage (1.2) Beignets de courgettes Pâtisserie (10)	Concombre (BIO) au fromage blanc (2) Chipolatas (VPF) Purée de pomme de terre (2) Compote	Pâté de campagne & cornichons Colin sauce basquaise (5) Semoule (BIO) Fruits de saison	Salade de chou et carottes (BIO) vinaigrette (13) Cordon bleu Haricots beurre (BIO) en persillade Brassé aux fruits rouge (BIO) (2)
Lundi 25 septembre 2023	Mardi 26 septembre 2023 Menu végétarien	Mercredi 27 septembre 2023	Jeudi 28 septembre 2023	Vendredi 29 septembre 2023
Betteraves (BIO) (13) Emincé de poulet (VF) sauce soja (8) Poêlée de légumes Liégeois (2,10)	Salade (BIO), surimi, tomates (13,5) Raviolis au fromage sauce curcuma (11,2) Glace (2,10)	Œuf mimosa (1,13) Wings de poulet (VF) Ratatouille (BIO) Ananas au sirop	Carotte râpées (BIO) vinaigrette (13) Brandade de poisson (2,5) Fromage (2) & biscuit (10)	Choux fleur a la moutarde (13,2) Rôtie de dinde (VF) sauce bigarade Courgettes en persillade Pâtisserie

Attention, les menus sont susceptibles de modification en fonction des arrivages

LEGENDE

(BIO) Agriculture Biologique	(VPF) Viande de Porc Française	(VBF) Viande de Bœuf Française
(BBC) Bleu Blanc Coeur	(VF) Volaille Française	(LR) Label Rouge

ALLERGENES

(1) Œufs	(2) Lait	(3) Crustacés
(4) Mollusques	(5) Poisson	(6) Arachides
(7) Graines de sésame	(8) Soja	(9) Anhydride sulfureux et sulfites
(10) Fruits à coque	(11) Céréales contenant du gluten	(12) Céleri
(13) Moutarde	(14) Lupin	