

Menu du mois de Septembre 2022

Menu du 1er au 2 Septembre

Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
			Betteraves bio	Melon
			Pâtes carbonara	Nuggets de poisson
			Salade verte bio	Riz bio
			Rouy	Comté AOP
		Moelleux chocolat	Compote de pommes	

Menu du 5 au 9 Septembre

Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
Salade paysanne	Carottes râpées HVE		Pastèque	Piémontaise
Chipolatas label rouge (53)	Escalope de dinde		Lasagne de bœuf VBF	Omelette aux fromages
Flageolets	Pommes de terre rissolées Bio		Salade vert bio	Carottes vichy HVE
Yaourt aromatisé bio fraise (53)	Mini bonbel		Camembert bio (53)	Saint paulin
	Cocktail de fruits	pâtisserie	Fruits	

Menu du 12 au 16 Septembre

Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
Feuilleté aux fromages	Salade niçoise		Coleslow	Salade tomates œufs durs
Sauté de porc au miel	Emincé de bœuf bio		Gratin de pâtes	Steak végétarien
Quiona bio	Poêlée campagnarde		Salade verte bio	Batonnière de légumes
Liégeois vanille	Livarot		Brie bio	Gouda
	Fruits	Rocher coco	Fruits	

Menu du 19 au 23 Septembre

Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
Radis beurre	Macédoine		Salade marco-polo	Coupe d'agrumes
Jambon grill	Escalope viennoise		Sauté de Bœuf bio (53)	Boulettes végétales sauce tomates
Macaronis	Boulgour bio		Champignons à la crème	Ratatouille
Kiri	Salade verte bio		Saint Nectaire	Munster
Fruits	Yaourt aromatisé	Rose des sables	Fruits	

Les menus proposés sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :Céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame,anydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l, lupin, mollusques.

En cas de problème de livraison, le menu pourra être changé.