






Mois de Septembre 2021



BON APPÉTIT !

Bonne rentrée à tous !



<p>LUNDI 6 Jambon blanc 12 Taboulé géant 1 Fromage 7  Fruit* BIO</p>	<p>MARDI 7 Tomates*, mozza au basilic 7+10+12  Pilon de poulet Poêlée maison haricots beurre et pdt  Fruit* BIO  Crème dessert BIO 7</p>	<p>MERCREDI 8 Dos de cabillaud 4 sauce basquaise  Riz BIO Fromage 7  Fruit* BIO</p>	<p>JEUDI 2 Melon* Pâtes bolognaise 1 Yaourt brassé aux fruits  BIO 7</p>	<p>VENDREDI 3 Saumon grillé 4 Courgettes* gratinées 7 Fromage 7  Tarte aux pommes BIO 1+3+5+6+7+8</p>
<p>LUNDI 13  Melon* BIO  Filet de flétan B&C 4+7  Carottes sautées BIO 7 Riz au lait 7</p>	<p>MARDI 14  Curry d'agneau BIO   Boullgour BIO 1+7 Fromage  BIO 7  Fruit *BIO</p>	<p>MERCREDI 15 Tomates*, maïs et mimolette 7+10+12 Rosbeef froid   Petits pois BIO Fromage blanc 7</p>	<p>JEUDI 16 Menu alternatif  Salade verte* BIO 10+12 Paëlla végétarienne  Fromage BIO 7  Fruit* BIO</p>	<p>VENDREDI 17 Tomates* et pois chiches 10+12 Poulet rôti maison   Courgettes* BIO sautée  Yaourt brassé aux fruits BIO 7</p>
<p>LUNDI 20  Rôti de veau Gnocchis   Fromage BIO 7  Fruit *BIO</p>	<p>MARDI 21 Menu végétarien  Salade verte* BIO 10+12 Tian de courge*3+7 Glace 7</p>	<p>MERCREDI 22  Rôti de porc Polenta   Fromage BIO 7  Fruit* BIO</p>	<p>JEUDI 23 Salade de riz 10+12 Filet de hoki pané 1+4 Chou romanesco 7 Petits suisses sucrés 7</p>	<p>VENDREDI 24  Daube de boeuf  Pâtes BIO 1+7  Fromage BIO 7  Fruit* BIO</p>
<p>LUNDI 27  Concombre* BIO et féta 7+10+12  Escalope de dinde sauce moutarde 10+12  Haricot vert BIO Eclair au chocolat 1+3+7</p>	<p>MARDI 28 Menu alternatif  Tomates* et Gouda BIO 7+10+12 Taboulé aux pois chiches 1+10+12</p>	<p>MERCREDI 29  Friand au fromage 1+7  Epaule d'agneau BIO  Carottes vichy BIO 7  Fruit* BIO</p>	<p>JEUDI 30  Salade verte* BIO 10+12 Filet de colin 4 Gratin de pdt provençale  Yaourt nature BIO 7</p>	

Tous nos potages et veloutés sont fait maison

Pain BIO tous les jours

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrettes faites maison

Allergènes majeurs connus dans les produits sauf à l'état de traces : 1: Céréales contenant du gluten, 2: Crustacés et produits à base de crustacés, 3: œufs et produits à base d'œufs, 4: poissons et produits à base de poissons, 5: Arachides et produits à base d'arachides, 6: Soja et produits à base de soja, 7: Lait et produits à base de lait, 8: Fruits à coque, 9: Céleri et produits à base de céleri, 10: moutarde et produits à base de moutarde, 11: Graines de sésame et produits à base de sésame, 12: Anhydride sulfureux et sulfites, 13: Lupin et produits à base de lupin, 14: Mollusques et produits à base de mollusques

La précision sur la présence possible des 14 allergènes majeurs dans nos préparations ne peut en aucun cas se substituer à la mise en place des procédures d'accueil d'un enfant atteint d'allergie alimentaire. (certificat médical, P.A.I...)

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus (ruptures de stock fournisseurs, problèmes techniques, grèves...)

Informations :
Produits Biologiques

- * Produits de saison
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande Label Rouge 
- Poisson filière pêche durable 
- produit local 
- Filière Bleu Blanc Cœur 
- Viande d'origine français 