

Menus de la Semaine du 04 au 08 Septembre 2023



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves rouges  <i>Vinaigrette</i> <i>Moutarde, sulfites</i></p> <p>Steak haché de bœuf <i>sauce brune</i> <i>Gluten</i> </p> <p>Semoule <i>Gluten</i> </p> <p>Bûche de lait de mélange <i>Lait</i></p> <p>Compote allégée pomme <i>pêche</i> <i>Pas d'allergènes à déclaration</i> <i>obligatoire</i></p>	<p>Radis roses et beurre <i>lait</i></p> <p>Dahl de lentilles corail et riz <i>Moutarde, lait</i>  </p> <p>Crème dessert chocolat <i>Lait</i></p>		<p>Menu de la rentrée </p> <p>Pastèque <i>Pas d'allergènes à déclaration</i> <i>obligatoire</i></p> <p>Cheeseburger <i>Moutarde, sésame, soja, sulfites,</i> <i>gluten, œufs, lait</i></p> <p>Chips <i>Pas d'allergènes à déclaration</i> <i>obligatoire</i> et ketchup dosette</p> <p>Fromage Frais Cantadou ail et fines herbes <i>lait</i></p> <p>Gâteau au chocolat <i>Œufs, gluten, lait</i> </p>	<p>Pâté de volaille et cornichon <i>Moutarde</i></p> <p>Emincé de thon sauce basilic  <i>Poissons, gluten, lait</i></p> <p>Blé  <i>Gluten</i></p> <p>Fruit de saison  <i>Pas d'allergènes à déclaration</i> <i>obligatoire</i></p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 11 au 15 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Haricot blanc
<p>Carottes râpées vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i></p> 	<p>Tomates Vinaigrette <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>		<p>Melon jaune <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>	<p>Concombre Vinaigrette  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>
<p>Aiguillette de poulet au jus  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>	<p>Médaille de merlu  sauce citron <i>Céleri, poissons, gluten, lait</i></p>		<p>Couscous végétarien  <i>(semoule, pois chiche, pulpe tomate, raisin sec, fève de soja, bouillon de légumes)</i> <i>Gluten, céleri, moutarde, soja</i></p> 	<p>Cordon de bleu de dinde <i>Gluten, lait, soja</i></p>
<p>Haricots verts à l'ail <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>	<p>Coquille  <i>Gluten</i></p>			<p>Purée Crécy <i>lait</i></p>
<p>Gouda <i>Lait</i></p>	<p>Tarte flan nature <i>Œufs, gluten, lait</i></p>		<p>Tomme blanche <i>lait</i></p>	<p>Gâteau aux haricots blancs et myrtilles   <i>Gluten, lait, œufs</i></p>
<p>Fruit de saison <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>			<p>Mousse saveur chocolat <i>Lait, soja</i></p>	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 18 au 22 Septembre 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small></p> <p>Vinaigrette</p> <p><i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Filet de poisson pané</p> <p><i>Poissons, gluten</i> </p> <p>Riz</p> <p><i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Coulommiers</p> <p><i>lait</i></p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p> <p><i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>	<p>Tomate  Vinaigrette</p> <p><i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Bœuf carottes </p> <p>Carottes bâtonnets au curry</p> <p><i>moutarde</i></p> <p>Liégeois saveur vanille</p> <p><i>lait</i></p>		<p>Lentille corail </p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p><i>Œufs, lait, moutarde, sulite</i></p> <p>Penne tomate lentilles corail haricots végétal emmental râpé  </p> <p><i>Gluten, lait, soja</i></p> <p>Saint Nectaire </p> <p><i>Lait</i></p> <p>Chou crème vanille </p> <p><i>Œufs, gluten, lait</i></p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p><i>Œufs, moutarde, sulfites</i></p> <p>Roti de porc au jus</p> <p><i>gluten</i></p> <p>Courgettes</p> <p><i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Banane  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small></p> <p><i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 25 au 29 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis et beurre <i>lait</i></p> <p>Sauté de dinde au romarin <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Semoule</p> <p>Pointe de brie <i>lait</i></p> <p>Mousse saveur chocolat au lait <i>Lait, soja</i></p>	<p>Carottes râpées vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i></p> <p>Tajine de légumes pois chiche et mélange céréale (Carotte bâtonnet, patate douce, olive verte) <i>Gluten, fruits à coque, moutarde, soja</i></p> <p>Pomme</p>		<p>Betteraves vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i></p> <p>Medaillon de merlu sauce citron <i>Céleri, poissons, gluten, lait</i></p> <p>Haricots verts <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Gâteau aux pommes <i>Œufs, gluten, lait</i></p>	<p>Céleri rémoulade <i>Céleri, œufs, moutarde, sulfites</i></p> <p>Courgette farcie sauce tomate <i>soja</i></p> <p>Riz</p> <p>Smoothie pomme pêche <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 02 au 06 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Concombre </p> <p>Vinaigrette fromage blanc</p> <p>Pilon de poulet rôti sauce barbecue <i>Moutarde, sulfites</i></p> <p>Purée de butternut </p> <p>Gouda <i>lait</i></p> <p>Compote pomme abricot allégée en sucre <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>	<p>Salade coleslaw <i>Œufs, lait, moutarde, sulfites</i></p> <p>Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne   <i>Lait, moutarde, sulfites</i></p> <p>Carottes persillées  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Gaufre liégeoise au chocolat <i>Œufs, lait, soja</i></p>		<p>Betterave  Vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i></p> <p>Pennes sauce tomate lentilles façon bolognaise   <i>Gluten</i></p> <p>Camembert <i>lait</i></p> <p>Crème dessert vanille <i>lait</i></p>	<p>Le Brocolis </p> <p>Salade de pommes de terre ciboulette <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Beignet de poisson <i>Gluten, poisson, soja</i></p> <p>Brocolis au curry  <i>Moutarde</i></p> <p>Ananas <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 09 au 13 Octobre 2023

Les jeux olympiques



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Australie et le volley ball	Japon et le judo		France et le cyclisme	Argentine et l'escalade
<p>Salade de mâche betteraves et noix de cajou <i>Fruits à coque</i></p> <p>Vinaigrette moutarde</p> <p>Escalope de dinde  cheddar sauce tomate <i>Lait</i></p> <p>Pâtes <i>Gluten</i></p> <p>fromage frais tartare <i>Lait</i></p> <p> pommes <i>Pas d'allergènes</i> <i>à déclaration obligatoire</i></p>	<p>Chou blanc  vinaigrette soja sésame</p> <p>riz poêlée de légumes et boulettes de sarrasin  lentilles (plat complet)  <i>Céleri, gluten, lait</i></p> <p>Smoothie ananas passion <i>lait</i></p>		<p>Tomates  vinaigrette</p> <p>Colin d'Alaska meunière  <i>Poissons, gluten, lait</i></p> <p>Petit pois  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Cantal AOP  <i>lait</i></p> <p>Cake crème de marron  <i>Œufs, gluten, lait</i></p>	<p>Salade verte  Vinaigrette façon chimichurri <i>sulfites</i></p> <p>Emincé de bœuf  sauce barbecue  <i>Gluten, moutarde, sulfites</i></p> <p>Haricots rouges, maïs et butternut <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Fromage blanc et confiture de lait  <i>lait</i></p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 16 au 20 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p><i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Chili sin carne   <i>Œufs, lait</i></p> <p>Riz <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Montcadi croûte noire <i>Lait</i></p> <p>Crème dessert caramel <i>lait</i></p>	<p>Velouté de potiron et fromage fondu vache qui rit  <i>lait</i></p> <p>Saucisse de Toulouse <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Lentilles  </p> <p>Fruit de saison <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>		<p>Taboulé  <i>Gluten, sulfites</i></p> <p>Cordon bleu de volaille <i>Gluten, lait, soja</i></p> <p>Cordiale de légumes (Carotte, champignons, H. Verts)</p> <p>Fromage frais saint-morêt <i>lait</i></p> <p>Milk Shake au chocolat <i>lait</i></p>	<p>Radis et beurre <i>lait</i></p> <p>Parmentier de colin d'Alaska   <i>Poissons, gluten, lait</i></p> <p>Banane  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

