


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
28/08/2023	29/08/2023	30/08/2023	31/08/2023	01/09/2023
11/09/2023	12/09/2023	13/09/2023	14/09/2023	15/09/2023
<b>POTAGE CHAMPIGNONS</b> Gluten, lait, céleri <b>SAUTE DE POULET</b> <b>SAUCE DEMI -GLACE</b> <b>POTEE AUX CAROTTES BIO</b>  Gluten, œufs, soja, lait, céleri <b>BISCUIT</b> Gluten, œuf, lait, fruits à coque	<b>POTAGE POIREAUX</b> Gluten, lait, céleri <b>BOULETTES DE VEAU</b>  <b>SAUCE TOMATE AUX LEGUMES</b> <b>FRITES</b>  Gluten, œuf, soja, lait, céleri <b>FRUIT</b>		<b>POTAGE VERT PRE</b> Gluten, céleri <b>PENNE</b> <b>SAUCE FROMAGE LENTILLES</b> <b>FROMAGE RÂPE</b>  Menu végétarienne  Gluten, œufs, lait, céleri <b>YAOURT FRUIT</b> Lait	<b>POTAGE PORTUGAISE</b> Gluten, lait, céleri <b>CASSOULET DE POISSONS</b> <b>RIZ BIO</b>  Gluten, poisson, soja, arachide, lait céleri, moutarde <b>FRUIT</b>
18/09/2023	19/09/2023	20/09/2023	21/09/2023	22/09/2023
<b>POTAGE POIS</b> Gluten, céleri <b>RÔTI DE PORC</b> <b>JUS DE CUISSON</b> <b>POMMES DE TERRE NATURE BIO</b> <b>CHOUX BLANC A LA CREME</b> Alternative : RÔTI DE DINDE  Gluten, œuf, soja, lait, céleri, moutarde <b>BISCUIT</b> Gluten, œuf, lait, fruits à coque	<b>POTAGE NAVETS</b> Gluten, lait, céleri <b>CORDON BLEU</b> <b>PUREE POMMES DE TERRE</b> <b>HARICOTS PROVENCALE</b>  Gluten, œuf, soja, lait, céleri, moutarde <b>FRUIT</b>		<b>POTAGE CELERI RAVES</b> Gluten, lait, céleri <b>PÂTES MILANAISE</b> <b>FROMAGE RÂPE</b>  Menu végétarienne  Gluten, œufs, lait, céleri <b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> Lait	<b>POTAGE TOMATES</b> Gluten, lait, céleri <b>POISSON PANE</b> <b>SAUCE COCKTAIL</b> <b>STOEMP AUX EPINARDS</b>  Poisson, œuf, soja, arachide, lait, céleri, moutarde <b>FRUIT</b>
25/09/2023	26/09/2023	27/09/2023	28/09/2023	29/09/2023
<b>POTAGE COURGETTES</b> Gluten, lait, céleri <b>JAMBON BRAISSE</b> <b>SCE MOUTARDE A L'ANCIENNE</b> <b>POMMES DE TERRE NATURE BIO</b> <b>DUO DES CAROTTES BIO</b> Alternative : FILET DE POULET  Gluten, soja, lait céleri, moutarde <b>BISCUIT</b> Gluten, œuf, lait, fruits à coque	<b>POTAGE CHOUX-FLEUR</b> Gluten, lait, céleri <b>BOULETTES SARRASIN</b> <b>SEMOULE BIO</b> <b>RATATOUILLE, POIS CHICHES</b>  Menu végétarienne  Gluten, œuf, céleri, <b>FRUIT</b>		<b>POTAGE CRESSON</b> Gluten, lait, céleri <b>CORNETTES</b> <b>SAUCE PUTTANESCA</b>  <b>FROMAGE RÂPE</b>  Menu végétarienne  Gluten, œufs, soja, lait, céleri <b>FLAN CARAMEL</b> Lait	<b>POTAGE TOMATES</b> Gluten, lait, céleri <b>FILET DE HOKI</b> <b>SAUCE A L'ANETH</b> <b>POMMES DE TERRE NATURE BIO</b> <b>LEGUMES D'ETE</b>  Gluten, poisson, soja, lait, céleri, moutarde <b>FRUIT</b>

Menus servis sous réserve d'une rupture de stock chez nos fournisseurs et des possibilités du marché.

 Poisson labélisé MSC/ASC (pêche durable)

 Plat contenant de la viande de porc

**LEGUMES DE SAISON :**

Asperge, bette, betterave rouge, brocoli, carotte, champignon, chicorée, chou-fleur, chou-rave, Concombre, courgette, épinard, fenouil, navet, petit pois, poireau, pommes de terre, salade

Pommes et poires : origine Belge pendant la période de septembre au juin