MENU DU 8 SEPTEMBRE AU 12 SEPTEMBRE

Lundi 8

Concombre

Salade perle au surimi

*

Cordon bleu

Rôti de dinde

Pâtes

Piperade

*

Produits Laitiers

*

Entremet chocolat

Melon / Yaourt

Mardi 9

Pastèque

Céleri rémoulade

*

Boulettes végé

Boulettes de bœuf épicées

Semoule

Concassée de tomates

*

Produits Laitiers

*

Crème brûlée

Yaourt / Banane

Jeudi 11

Taboulé

Salami

*

Saucisse de volaille

Poisson frais

Riz

Brocolis

*

Produits Laitiers

*

Tarte chocolat

Crème dessert

Fruit

Vendredi 12

Tomates fêta

Surimi

*

Hachis parmentier

Salade

*

Produits Laitiers

*

Mousse au chocolat

Liégeois vanille

Fruit

Viandes d'origine française

Poissons non menacés d'extinction

Produits locaux

Menu végétarien

Appellation d'origine contrôlée

Fait maison

Produits de la ferme

Indication de la présence d'allergènes :
Les produits utilisés pour la confection des repas pour les cantines sont susceptibles de contenir des traces de 14 allergènes majeurs suivants : crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques, gluten.

- Des modifications sont susceptibles d'être apportées à ce Menu.
- Merci de votre compréhension.

Le Principal
Norman MADEJCZYK

La Gestionnaire
Sophie PECRON

Bon Appetit!

Sous réserve de modification selon approvisionnement