

Crudité, cuitité

Féculent, légume sec, céréale

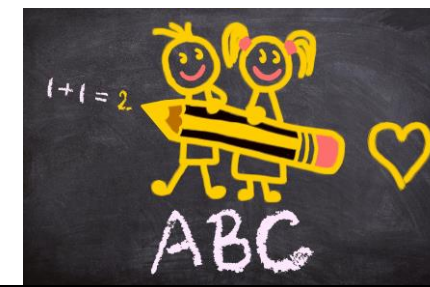
Protéine

Produit laitier

BIO Produits issus de l'Agriculture Biologique

MENUS - MOIS DE SEPTEMBRE 2021

Sous réserve de modifications



Lundi 31	Allergènes	Mardi 1	Allergènes	Jeudi 2	Allergènes	Vendredi 3	Allergènes
				Macédoine Filet de colin en sauce Riz BIO Pavé daphinois Fruit	MOD LP L	Carottes râpées BIO Raviolis aux légumes Montebourg 100 g Compote en gourde	M CLO L
Lundi 6 Salade verte Rôti de porc Chou-fleur BIO en béchamel Petit suisse sucré Gâteau maison	M L L L CLO	Mardi 7 Salade composée Couscous végétarien Camembert Fruit Pain BIO	M BLC L C	Jeudi 9 Pizza au fromage Wings Ratatouille Comté Fruit BIO	LC L	Vendredi 10 Concombre BIO Colin en aioli Pommes vapeurs Yaourt aromatisé Cocktail de fruits	M PMODL L L
Lundi 13 Asperges Rosbeef Frites Emmental BIO Fruit	M L	Mardi 14 Choux blancs Poulet au curry Riz BIO Petit suisse sucré Poire belle Hélène	MOD L L L	Jeudi 16 Tomates Moussaka de courgettes végétales Vache qui rit Gâteau maison	M SL L LOC	Vendredi 17 Crêpe au fromage Poisson bordelaise Carotte vichy BIO Fromage de brebis Fruit	LCO PC L L
Lundi 20 Salade verte BIO Aiguillette de blé carotte Poêlée de légumes Beaufort Gâteau maison	M CBOD L L COL	Mardi 21 Macédoine Blanquette de saumon Riz Faisselle Fruit Pain BIO	MOD PL L C	Jeudi 23 Salade quinoa aux petits légumes Rôti de porc aux Pruneaux Haricots verts BIO Gorgonzola Fruit	C L L L	Vendredi 24 Endives BIO Bourguignon Purée de pommes de terre maison St Paulin Glace	M L L L

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

A = Arachides

D = Anhydride sulfureux

G = Sésame

L = Lait/produit laitier

P = Poissons

B = Céleri

E = Mollusques

H = Crustacés

M = Moutarde

S = Soja

C = Gluten

F = Fruit à coque

I = Lupin

O = Œufs

* Les viandes de bœuf ou de veau sont d'origine française