

MENU DE SEPTEMBRE 2022

				Dates	JEUDI 1 SEPTEMBRE	Allergènes	Dates	VENDREDI 2 SEPTEMBRE	Allergènes		
				C1	Salade verte bio à l'emmental	M/L	C1	Feuilleté au fromage	C/L		
				C2	Rosebeef		C2	Œufs	O/L		
				C3	Pommes noisettes		C3	Epinards	L		
				C4	Abricot		C4	Fruit de région			
Dates	LUNDI 5 SEPTEMBRE	Allergènes	Dates	MARDI 6 SEPTEMBRE	Allergènes	Dates	JEUDI 8 SEPTEMBRE	Allergènes	Dates	VENDREDI 9 SEPTEMBRE	Allergènes
C1	Pizza aux 3 fromages	L/C	C1	Tomate, mozzarella	L	C1	Salade de perle au surimi, crevette et dès de féta sauce cocktail	O/P/C/H/L	C1	Radis au micro beurre salé	L
C2	Cabillaud en sauce Aioli maison	P/O/M/D	C2	Pavé de quinoa	C/S	C2	Rôti de porc au jus		C2	Steack haché	
C3	Haricots verts		C3	Brocolis		C3	Carotte et navet		C3	Purée maison	L
C4	Fruit de région		C4	Cône glacé	C/L	C4	Fruit bio		C4	Yaourt	L
Dates	LUNDI 12 SEPTEMBRE	Allergènes	Dates	MARDI 13 SEPTEMBRE	Allergènes	Dates	JEUDI 15 SEPTEMBRE	Allergènes	Dates	VENDREDI 16 SEPTEMBRE	Allergènes
C1	Cèleris rémoulade sauce maison	B/O/M	C1	Aiguillette de volaille sauce curry		C1	Courgette râpées	M	C1	Betterave crue à la féta	M/L
C2	Gratin de fruit de mer maison	P/H/E/L	C2	Jardinière de légume	L	C2	Egréné végétal	C/S	C2	Sauté d'agneau en sauce	L
C3	Blé pilaf	C	C3	Bleuet des prairies	L	C3	Haricots rouges façon chili sin carne maison et riz	C	C3	Semoule aux légumes et raisins secs	C
C4	Compote		C4	Chouquette	C/L	C4	Fromage blanc fermier au coulis	L	C4	Poire belle hélène aux amandes grillées	L/F
Dates	LUNDI 19 SEPTEMBRE	Allergènes	Dates	MARDI 20 SEPTEMBRE	Allergènes	Dates	JEUDI 22 SEPTEMBRE	Allergènes	Dates	VENDREDI 23 SEPTEMBRE	Allergènes
C1	Macédoine de légumes	O/M	C1	Tomate	M	C1	Salade batavia au vinaigre balsamique	M	C1	Tarte au fromage	L/C
C2	Blanquette de dinde	L/C	C2	Saumon à la crème de ciboulette maison	P/L	C2	Penne au pesto et pignon de pin	C/L/A	C2	Wings de poulet sauce barbecue	S
C3	Pâte	C	C3	Fondue de poireaux maison	L	C3	Légumes		C3	Ratatouille maison	
C4	Fruit de saison		C4	Beignet à l'abricot	C	C4	Mousse la à mascarpone et confiture	L/O	C4	Fruit de région	
Dates	LUNDI 26 SEPTEMBRE	Allergènes	Dates	MARDI 27 SEPTEMBRE	Allergènes	Dates	JEUDI 29 SEPTEMBRE	Allergènes	Dates	VENDREDI 30 SEPTEMBRE	Allergènes
C1	Salade de pomme de terre mélanger aux cornichons, œufs durs et	M/O/L	C1	Chou rouge	M	C1	Salade coleslaw aux dès de brebis maison	M/L	C1	Moules marinière	M
C2	Galette de soja ,épinards	C/S	C2	Sauté de bœuf bourguignon maison		C2	Palette de porc à la diable	M/L	C2	Frites	
C3	Poêlée de légumes		C3	Pâte	C	C3	Haricots verts		C3	Yaourt aromatisé	L
C4	Fruit de saison bio		C4	Petit suisse	L	C4	Gâteau maison	O/L/C	C4	Fruit de région	

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

solvants :

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

SIQO: Signe d'Identification de l'Origine et de la Qualité



Label Rouge



IGP



HVE



AOC/AOP



BIO



PECHE DURABLE
