

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

sulvants :

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
