


Menus du 4 au 29 Septembre

<p>Lundi Betteraves (1*) Jambon (2) Purée Fromage Flamby</p>	<p>Mardi Taboulé Poulet (2) Petit Pois Fromage Glaces</p>		<p>Jeudi Melon Boulettes de bœuf (2) Ratatouille Fromage Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Vendredi Salami Poisson du Port (6) Carottes Vichy (*) Fromage Fruit</p>
<p>Lundi Sardines Paupiette de veau (4) Haricots verts Fromage Crème choco bio (7)</p>	<p>Mardi Salade composée (1*) Steak haché (2) Frites Petit Suisse Fruit</p>		<p>Jeudi Concombre (1*) Tomato fish Printanière de légumes Fromage Flan pâtissier</p>	<p>Vendredi Carottes râpées (1*) Saucisse (2) Lentilles (*) Fromage Compote</p>
<p>Lundi Saucisson à l'ail Petit brun de veau (4) Pâtes Fromage Petit suisse aux fruits</p>	<p>Mardi Tomates dès de Jambon (1*) Poisson Meunière Ebly Fromage Glaces</p>		<p>Jeudi Piémontaise (1*) Fricadelle de bœuf (5) Poêlée Lyonnaise Fromage Blanc Fruit</p>	<p>Vendredi Maquereaux à la tomate Cordon bleu (4) Haricots beurre Fromage Ile Flottante</p>
<p>Lundi Macédoine de légumes Gratin de Raviolis (2) Fromage Yaourt sucré</p>	<p>Mardi Salade composée (1*) Crispy Poulet (2) Gratin de choux fleur (*) Fromage Fuit</p>		<p>Jeudi Pizza (*) Brochettes de porc (4-5) Poêlée Lyonnaise Fromage Mousse au chocolat</p>	<p>Vendredi Œuf dur (1*) Poisson du port (6) Riz (*) Fromage Cocktail de fruit</p>

Les plats proposés au restaurant scolaire peuvent contenir certains risques allergènes comme : œufs, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachide, graines de sésame, soja, anhydride et sulfites (> 10mg/kg), fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin.

Merci

* : Fait maison

1 : Produits locaux (-80 km)

2 : Viande française fraîche

3 : Viande française surgelée

4 : Produit élaboré en France

5 : Produit élaboré en UE

6 : Poisson frais côtes françaises

7 : BIO