
































Menu de la semaine

Du 25 au 29 septembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine  mayonnaise  Poulet rôti  Petits pois à la française   Dessert du jour 	Salade de  betteraves  Steak haché à l'ail  Frites   Dessert du jour 	Quiche au thon   Sauté d'agneau Semoule de  couscous   Dessert du jour 	Carottes rapées  mortadelle  Sauté de porc à la bastiaise  Pennes   Dessert du jour 	Tomates  mozzarella  Mouclade (ou filet de lieu)  Rizotto  Dessert du jour 

Menu sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

* des efforts pour servir des fruits AB dans la semaine

Allergènes :

1. Gluten, 2. Lait de vache (ou produits dérivés beurre crème)
 3. Lait de brebis ou chèvre, 4. Œufs, 5. Moutarde, 6. Poisson,
 7. Arachide, 8. Fruits à coque, 9. Crustacés, 10. Mollusques,
 11. Céleri, 12. Soja, 13. Anhydride sulfureux de sulfite, 14. Sésame



* Fait Maison



* Viande Française



* Produits locaux



* Agriculture Biologique

* **Le fromage est servi quotidiennement selon l'apport des produits laitiers contenus dans les menus.**