

MENUS DE LA SEMAINE DU 2 au 6 septembre 2024

	LUNDI 2 septembre	MARDI 3 septembre	MERCREDI 4 septembre	JEUDI 5 septembre	VENDREDI 6 septembre
MIDI	tomate vinaigrette	salade grecque (concombre, tomate, poivron, fêta, olives)	macédoine de légumes	terrine grand-mère	macédoine de légumes
	charcuterie	quiche fromage	salade marine (pâtes saumon surimi tomate maïs)	salade de PDT (comtoise tomate morbier œuf crouton)	taboulé
	salade verte	salade	salade verte	salade	salade
	dos de colin sc citron	tomate végété	saucisse de morteau	blanquette de veau	paupiette de volaille
	sauté de porc curry	émincé de volaille citron	quenelle de brochet	poisson meunière	lasagnes au saumon épinards comté
	pomme vapeur	frites	haricots verts	carottes vichy	poêlée méridionale
	brocolis	poêlée gourmande	lentilles	riz pilaf	légumes autrefois
	brie	comté	fromage portion	morbier	fromage portion
	vache qui rit	rondelé	tomme	fromage portion	tomme blanche
	beignet	fruit saison	pâtisserie	liegeois aux fruits	ananas au sirop ou fruits
	fromage blanc aux fruits ou fruit saison	liégéoise aux fruits ou compote	fruits	salade de fruits ou fruits	fromage blanc aux fruits
SOIR	betteraves rouge	cervelas remoulade	tomate vinaigrette	melon jambon sec	week-end ouvert
	galette végété tomate	pavé de saumon	carbonara	émincé de bœuf	
	poêlée rustique	riz	spaghettis	pâtes	
	fromage portion	fromage portion	fromage portion	fromage portion	
	crème dessert	pastèque	flanby	smoothie	

+ CORBEILLE DE FRUITS A TOUS LES REPAS

ARACHIDES
 CRUSTACÉS
 GRAINES DE SÉSAME
 CÉLERI
 VIANDES - POISSONS - OEUFS
 CÉRÉALES - FÉCULENTS

LUPIN
 POISSON
 SOJA
 SULFITES
 FRUITS CRUS - LÉGUMES CRUS
 FRUITS À COQUE
 MOUTARDE
 FRUITS CUITS - LÉGUMES CUITS
 FROMAGES
 PRODUITS LAITIERS - DESSERTS

CÉRÉALES CONTENANT DU
 MOLLUSQUES
 PRODUITS LAITIERS CALCIUM+
 PLATS NEUTRES
 MATIÈRES GRASSES

LOCAL
 BIO
 FAIT MAISON
 LOCAL