




Menu de la semaine 36

Vacances d'été

LUNDI 2 septembre 2019	MARDI 3 septembre 2019	MERCREDI 4 septembre 2019	JEUDI 5 septembre 2019	VENDREDI 6 septembre 2019
Minestrone 1(blé)-9 ***  Pizza tomate, aubergine, champignon, artichaut, fromage 1 (blé)-7 *** Salade verte et vinaigrette 10-12 ***	Tomate - mozzarella 7 *** Buffet campagnard (jambon cuit, jambon de dinde, paté de campagne) paté campagne=1(blé)-7-12 *** Salade de pommes de terre 3-7-10-12 *** Salade de carottes et vinaigrette 10-12 ***	Concombre à la crème 7 *** Filet de colin façon meunière et citron 1(blé)-3-4-7 *** Blé 1(blé) *** Tomates à la provençale 1(blé) ***	Soupe de courgettes 1 (blé)-7 *** Fajitas de poulet 1(blé)-7 *** Riz pilaf / *** Aubergines sautées / ***	Melon / *** Grillade (escalope de dinde marinée) / *** Taboulé 1(blé)-12 *** Haricots verts 7 ***
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
	Buffet végétarien /	Saucisse de légumes 6-9	Fajitas végétarienne 1(blé)-7	Falafel sauce au yaourt 7
Pain 1(blé) et (1(avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits Glace à l'eau /	Corbeille de fruits Tarte aux poires amandine 1 (blé)-3-7-8(amande)	Corbeille de fruits Salade de fruits /	Corbeille de fruits Brochette de fruits Sauce chocolat 6-7	Corbeille de fruits Crème noisettes et amandes 1(blé) -3-7-8(noisettes , amandes)

LEGENDES DES ALLERGENES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »





Menu de la semaine 37



Vacances d'été

LUNDI 9 septembre 2019	MARDI 10 septembre 2019	MERCREDI 11 septembre 2019	JEUDI 12 septembre 2019	VENDREDI 13 septembre 2019
Salade grecque à la feta 7 ***	Oeuf mimosa 3-10 ***	Bouillon vermicelle 1(blé) ***	Tomate farcie au maïs 7-10-12	<i>Pré rentrée</i> <i>Repas des enseignants</i>
Grillades (brochette de bœuf sauce béarnaise) 3-6-7-9-11	Côtelette de porc au romarin 7 ***	Escalope de veau viennoise, citron 1(blé)-3-7 ***	 Cappelletti au 5 fromages 1(blé)-3-7	
Frites / ***	Pâtes (Spirelli) 1(blé) ***	Pommes de terre au four 12 ***	 ***	
Courgettes sautées / ***	Purée de carottes 7-12 ***	Choux de Bruxelles 7 ***	Salade verte et vinaigrette 10-12 ***	
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Brochette de légumes /	Omelette 3-7	Escalope de quorn pané 1(blé)-3-7		
Pain 1(blé) et (1(avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits Fraises chantilly 7	Corbeille de fruits Salade de fruits /	Corbeille de fruits Iles flottantes 3-7-8(noisette)	Corbeille de fruits Tarte mirabelle 1(blé)-3-7	

LEGENDE DES ALLERGENES ET DES LOGOS

1 Céréales contenant du gluten	3 Œufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données recueillies pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »

