

Menus Semaine 33

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Mardi 16 août

Crêpe jambon/emmental
Escalope viennoise 
Haricots verts 
Frites
Fromage
Mousse au chocolat

Mercredi 17 août

Betteraves en vinaigrette
Bœuf bourguignon 
Carottes persillées 
Blé
Fromage
Compote

Bon Appétit

Jeudi 18 août

Melon
Cuisse de poulet grillée 
Printanière de légumes
Flan au lait 

Vendredi 19 août

Quiche
Parmentier de poisson 
Mélange printanier
Fruit 

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Poissons issus de la pêche durable



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), lupin, mollusques.

Menus Semaine 34

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Mardi 23 août

Salade tomates/œuf
Chipolatas  
Carottes Vichy
Boulgour
Fromage
Flan nappé caramel 

Mercredi 24 août

Salade verte
Omelette aux 
pommes de terre
Tomate provençale
Panna cotta fruits rouges

Lundi 22 août

Surimi sauce cocktail
Côte de porc à l'estragon  
Ratatouille
Pâtes
Fruit 

Bon Appétit

Jeudi 25 août

Macédoine de légumes
Blanquette de dinde  
Champignons de Paris
Riz créole 
Fromage
Tarte aux fruits

Vendredi 26 août

Feuilleté
Poisson à la bordelaise 
Courgettes persillées 
Gnocchis au pesto
Fromage
Fruit 

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Poissons issus de la pêche durable



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), lupin, mollusques.