

Sept oct 23

Lundi
04/09/2023

Mardi
05/09/2023

Mercredi
06/09/2023

Jeudi
07/09/2023

Vendredi
08/09/2023

ENTRÉES

Tomate BIO vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Carottes BIO râpées vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Pastèque BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Dés de cantal AOP
Lait

PLATS

Dal de lentilles corail et riz (riz BIO)
Lait, Moutarde

Sauté de boeuf LR sauce printanière
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Emincé de dinde LR sauce miel poivron
Lait, Sulfites

Nuggets emmental crispidor
Oeufs, Gluten, Lait

Emincé de thon sauce basilic
Poisson, Gluten, Lait

GARNITURES

Semoule BIO
Gluten

Courgettes persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Coquillettes BIO
Gluten

Blé BIO
Gluten

PRODUITS LAITIERS

Buchette lait de mélange
Lait

Yaourt aromatisé vanille BIO
Lait

Emmental râpé
Lait

Petit fromage frais sucré
Lait

Yaourt nature et sucre équitable BIO
Lait

DESSERTS

Fruit
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Donut's sucré DCG
Gluten, Lait, Soja

Fruit
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SAUCES

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Sauce ketchup
Sulfites

BOULANGERIE

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Sept oct 23

Lundi
11/09/2023

Mardi
12/09/2023

Mercredi
13/09/2023

Jeudi
14/09/2023

Vendredi
15/09/2023

ENTRÉES

Salade de carottes BIO et courgettes
BIO façon coleslaw
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Tomate BIO vinaigrette
Moutarde, Sulfites

CONCOMBRE BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Aiguillettes de poulet VF au jus rôti
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Semoule BIO et pois chiches aux
légumes et mozzarella
Gluten, Lait, Moutarde

Emincé de dinde LR sauce blanquette
Oeufs, Lait

Médailillon de merlu PMD sauce citron
Céleri, Poissons, Gluten, Lait

Enchiladas aux haricots rouges et maïs
Gluten, Lait

GARNITURES

Blé BIO
Gluten

BOULGOUR BIO
Gluten

Coquillette semi complète BIO
Gluten

RIZ BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Haricots verts à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Tomme blanche
Lait

Fromage frais fraidou
Lait

Fromage frais aux fruits
Lait

Cantal AOP
Lait

DESSERTS

FRUIT BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Ile flottante
Oeufs, Lait

FRUIT BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gâteau Basque DCG
Oeufs, Gluten, Lait

SAUCES

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

BOULANGERIE

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Sept oct 23

Lundi
18/09/2023

Mardi
19/09/2023

Mercredi
20/09/2023

Jeudi
21/09/2023

Vendredi
22/09/2023

ENTRÉES

Salade verte BIO

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Betteraves

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade Texane (salade, haricots rouges et maïs)

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Sauté de bœuf LR sauce paprika persil
Lait

Omelette nature BIO
Oeufs, Lait

Hoki PMD sauce armoricaine
Poissons, Gluten, Lait

Penne BIO, tomates, lentilles corail, hache végétal et emmental
Gluten, Lait, Soja

Chili con carne BIO avec riz BIO

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

GARNITURES

Carottes batonnets au curry
Moutarde

Blé BIO
Gluten

Semoule BIO
Gluten

Lentilles BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Ratatouille
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Fromage blanc BIO
Lait

Emmental
Lait

DESSERTS

FRUIT BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Chouquette à la crème vanille DCG
Oeufs, Gluten, Lait

Liégeois saveur vanille sur lit de caramel
Lait

FRUIT BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gâteau au maïs
Oeufs, Gluten, Lait

SAUCES

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

BOULANGERIE

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Sept oct 23

Lundi
25/09/2023

Mardi
26/09/2023

Mercredi
27/09/2023

Jeudi
28/09/2023

Vendredi
29/09/2023

ENTRÉES

Tomate BIO et mozzarella
Lait

Carottes BIO râpées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Oignons frits
Gluten

Salade verte BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Tajine marocain aux pois chiches et
boulgour BIO
Gluten, Fruits à coque, Moutarde

Hamburger (bœuf CHAR, cheddar,
salade, tomate)
Oeufs, Gluten, Lait

Sauté de veau BIO au jus d'herbes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Citron
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

TEST CARRIERiz perse safran carotte
amandes pistache menthe raisin
Fruits à coque, Lait, Sulfites

Colin d'Alaska PMD pané
Poissons, Gluten

GARNITURES

Semoule BIO
Gluten

Frites
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PETITS POIS
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Haricots beurre persillés
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Pont l'éveque AOP
Lait

Dosette de sucre
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Emmental
Lait

Mimolette
Lait

Yaourt nature BIO
Lait

DESSERTS

FRUIT BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Banane BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gâteau aux pommes
Oeufs, Gluten, Lait

Smoothie pommes et pêches
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SAUCES

Ketchup
Sulfites
Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

VINAIGRETTE BALSAMIQUE
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

BOULANGERIE

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.