

LUNDI		07-sept	14-sept	21-sept	28-sept
		ŒUF DUR MAYONNAISE BOULETTES VÉGÉTALES FRITES FROMAGE COMPOTE	SALAMI STEAK DE VEAU PRINTANIÈRE DE LÉGUMES GÂTEAU AUX YAOURTS ●	TOMATES VINAIGRETTE ● POULET BASQUAISE ● PÂTES TARTE AUX ABRICOTS ●	CAROTTES RAPÉES ● BRANDADE DE POISSON ●● YAOURT
MARDI	01-sept	08-sept	15-sept	22-sept	29-sept
	MELON ● RAVIOLIS FROMAGE GÂTEAU AU CHOCOLAT ●	FRIAND AU FROMAGE ● SAUTÉ DE DINDE AU CURRY ● CAROTTES À LA CRÈME ● FROMAGE FRUIT DE SAISON ●	ŒUF DUR MAYONNAISE LASAGNES VÉGÉTALES ● (CHÈVRE / ÉPINARDS) FRUIT DE SAISON ●	CONCOMBRES VINAIGRETTE ● SAUTÉ DE VEAU ● PURÉE ● GLACE AU LAIT	PÂTÉ DE CAMPAGNE BOULETTES DE VOLAILLE HARICOTS VERTS BIO FEUILLETÉ POMME CANNELLE ●
JEUDI	03-sept	10-sept	17-sept	24-sept	
	CAROTTES RAPÉES ● RÔTI DE PORC ● FLAGEOLETS FROMAGE BIO FRUIT DE SAISON ●	SALADE VERTE ● ESCALOPE VIENNOISE GRATIN DE COURGETTES / POMMES DE TERRE / BÉCHAMEL ●● GLACE AU LAIT	RADIS AU BEURRE ● CABILLAUD À L'ESPAGNOLE ● RIZ SAUVAGE (3 RIZ) FROMAGE BLANC	TERRINE DE LÉGUMES DU SOLEIL ● CORDON BLEU VÉGÉTARIEN BROCOLIS FROMAGE FRUIT DE SAISON ●	
VENDREDI	04-sept	11-sept	18-sept	25-sept	
	TOMATES VINAIGRETTE ● FILET DE POISSON SAUCE CITRON POÊLÉE FORESTIÈRE ● (PDT/Haricots Verts/Champignons) YAOURT	CONCOMBRES À LA CRÈME ● CHIPOLATAS LENTILLES CRÈME CHOCOLAT ●	MELON ● RÔTI DE PORC DORÉ AU FOUR ● PETITS POIS / CAROTTES CRÈME CARAMEL ●	SALADE VERTE ● FISH AND CHIPS FROMAGE COMPOTE	

MENU Végétarien

Liste des allergènes

*GEMRCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition

● **Élaboré en cuisine**

● **Fait maison**

● **Produit frais**

S.I.Vo.M. DE SERMAISES

