



## Menu septembre et octobre 2023 livres

Lundi  
04/09/2023

SALADE DE POIS CHICHES ET TOMATE  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Mardi  
05/09/2023

Concombre sauce bulgare  
*Lait, Sulfites*

Mercredi  
06/09/2023

### ENTRÉES

Cake à l'emmental  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Jeudi  
07/09/2023

Tomates vinaigrette  
*Moutarde, Sulfites*

Vendredi  
08/09/2023

Carottes râpées à l'aneth  
*Moutarde, Sulfites*

Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes  
*Moutarde, Sulfites*

Nuggets au blé  
*Céleri, Gluten*

Dahl de lentilles corail  
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.*

Nuggets de poulet  
*Céleri, Gluten, Moutarde*

Haricots verts  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Yaourt nature sucré  
*Lait*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Riz créole  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Saint paulin  
*Lait*

Compote pommes et abricots allégée en sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

### ENTRÉES

Cake au jambon  
*Oeufs, Gluten, Lait*

### SALADES

### PLATS

Roti de boeuf au jus d'herbes  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Tortilla campesina  
*Oeufs, Lait*

### GARNITURES

CAROTTES PERSIL  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### PRODUITS LAITIERS

Pont l'évêque   
*Lait*

Pommes de terre quartier avec peau  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Semoule   
*Gluten*

Yaourt nature sucré   
*Lait*

Bleu  
*Lait*

Brookies (alliance de brownie et cookie)  
*Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja*

Dessert lacté gélifié saveur vanille  
*Lait*

### BOULANGERIE

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



## Menu septembre et octobre 2023 livres

Lundi  
11/09/2023

Mardi  
12/09/2023

Mercredi  
13/09/2023

Jeudi  
14/09/2023

Vendredi  
15/09/2023

Concombre sauce bulgare  
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Macédoine mayonnaise  
*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Couscous de boulgour, légumes et boulettes de sarrasin  
*Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites*

Omelette nature  
*Oeufs, Lait*

POMMES BOULANGERES  
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Comté   
*Lait*

Corbeille de fruits  
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage fondu La vache qui rit  
*Lait*

Corbeille de fruits  
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

ENTRÉES

Carottes râpées  
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

S A L A D E S

Haricots rouges en salade façon Texane  
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Cubes de betteraves  
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et balsamique  
*Moutarde, Sulfites*

P L A T S

Cuisse de poulet sauce mafé  
*Gluten, Lait, Arachides, Soja*

Cordon bleu  
*Gluten, Lait, Soja*

Galette mexicaine (boulgour, haricots rouges, poivron)  
*Oeufs, Gluten*

Quiche aux légumes  
*Oeufs, Gluten, Lait*

G A R N I T U R E S

RIZ PILAF   
*Lait*

Gratin courgettes  
*Lait*

Serpentini

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

P R O D U I T S L A I T I E R S

FOURME D'AMBERT   
*Lait*

Yaourt nature sucré   
*Lait*

Gouda  
*Lait*

D E S S E R T S

Crumble aux fruits rouges  
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Gâteau aux haricots blancs et myrtilles  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Smoothie abricot pomme banane  
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

B O U L A N G E R I E

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



## Menu septembre et octobre 2023 livres

Lundi  
18/09/2023

Blé en salade  
*Gluten, Moutarde, Sulfites*

Mardi  
19/09/2023

Céleri remoulade  
*Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Mercredi  
20/09/2023

### E N T R É E S

Jeudi  
21/09/2023

Vendredi  
22/09/2023

Radis beurre  
*Lait*

escalope de porc aux herbes  
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.*

Galette boulgour, pois chiche, emmental à l'orientale  
*Gluten, Lait*

Gratin courgettes  
*Lait*

Sauce aux 3 fromages (parmesan, mozzarella, bleu)  
*Gluten, Lait*

Salade de tomate au maïs vinaigrette  
*Gluten, Sésame, Soja, Sulfites*

Salade verte  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Omelette à la tomme  
*Oeufs, Lait*

Rôti de dinde ☺ au jus d'oignons  
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.*

Lasagne au boeuf ☺  
*Gluten, Lait*

Médaillon de merlu ☺ sauce citron  
*Céleri, Poissons, Gluten, Lait*

Tomme grise  
*Lait*

Macaroni ☺  
*Gluten*

Lentilles  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Riz créole  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Yaourt nature sucré  
*Lait*

### P R O D U I T S   L A I T I E R S

Saint paulin  
*Lait*

Mimolette  
*Lait*

Fromage frais Petit cotentin  
*Lait*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

### B O U L A N G E R I E

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



## Menu septembre et octobre 2023 livres

Lundi  
25/09/2023

Oeuf dur sauce cocktail  
*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Mardi  
26/09/2023

Choux bicolores  
*Sulfites*

Mercredi  
27/09/2023

### ENTRÉES

Cake à la tomate olives et basilic  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Jeudi  
28/09/2023

Dips de carottes et houmous à la carotte  
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.*

Vendredi  
29/09/2023

Salade verte  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Vinaigrettes bar moutarde et balsamique  
*Moutarde, Sulfites*

### SALADES

Médaillon de merlu ☺ sauce curry  
*Poissons, Gluten, Lait, Moutarde*

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

### PLATS

Sauté de porc sauce caramel  
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.*

Quiche au saumon et épinards  
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.*

Chipolatas  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Omelette aux champignons  
*Oeufs, Lait*

Fricassée colin d'Alaska ☺  
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.*

Cassoulet  
*Gluten*

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

### GARNITURES

Epinards ☺ en branche béchamel  
*Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.*

Carottes ☺ béchamel au fromage fondu La vache qui rit  
*Gluten, Lait*

Haricots blancs coco à la sauce tomate  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Munster  
*Lait*

Carré  
*Lait*

Yaourt nature sucré  
*Lait*

Saint nectaire ☺  
*Lait*

Edam  
*Lait*

Crème caramel  
*Oeufs, Lait*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### PRODUITS LAITIERS

Salade de fruits frais  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Smoothie pomme, ananas aux sirop d'érable  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Milk shake vanille  
*Lait*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Pain  
*Gluten*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.