MENU

Menu septembre et octobre 2023 livres

Lundi 02/10/2023	Mardi 03/10/2023	Mercredi 04/10/2023	Jeudi 05/10/2023	Vendredi 06/10/2023
ENTRÉES				
SALADE DE POIS CHICHES ET TOMATE *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Concombre sauce bulgare *Lait, Sulfites*	Cake à l'emmental *Oeufs, Gluten, Lait* Cake au jambon *Oeufs, Gluten, Lait*	Tomates vinaigrette *Moutarde, Sulfites*	Carottes râpées à l'aneth *Moutarde, Sulfites*
SALADES				
Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes *Moutarde, Sulfites*				
PLATS				
Nuggets au blé *Céleri, Gluten* Nuggets de poulet *Céleri, Gluten, Moutarde*	Dahl de lentilles corail *Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.*	Omelette aux champignons *Oeufs, Lait*	Bagel végétarien (légumes grillés, mozzarella, mesclun..) *Gluten, Lait* Boeuf braisé sauce chasseur *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Médaillon de merlu sauce curry *Poissons, Gluten, Lait, Moutarde*
GARNITURES				
Haricots verts *Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.*	Riz créole *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	CAROTTES PERSIL *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Pommes de terre quartier avec peau *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Semoule *Gluten*
PRODUITS LAITIERS				
Yaourt nature sucré *Lait*	Saint paulin *Lait*	Pont l'éveque *Lait*	Yaourt nature sucré *Lait*	Bleu *Lait*
DESSERTS				
Corbeille de fruits *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Compote pommes et abricots allégée en sucres *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Corbeille de fruits *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	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*	Pain *Gluten*	Pain *Gluten*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Menu septembre et octobre 2023 livres

Lundi 09/10/2023	Mardi 10/10/2023	Mercredi 11/10/2023	Jeudi 12/10/2023	Vendredi 13/10/2023
ENTRÉES				
		Carottes râpées *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*		
SALADES				
Concombre sauce bulgare *Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.*	Macédoine mayonnaise *Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.*		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*
PLATS				
Couscous aux boulettes de soja tomate *Céleri, Gluten, Moutarde, Soja*	Cordon bleu *Gluten, Lait, Soja* Quiche aux légumes *Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.*	Cuisse de poulet sauce mafé *Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.* Galette mexicaine (boulgour, haricots rouges, poivron) *Oeufs, Gluten*	Omelette nature *Oeufs, Lait*	Filet de colin d'Alaska sauce agrume *Poissons, Lait*
GARNITURES				
	Gratin courgettes *Lait*	RIZ PILAF *Lait*	POMMES BOULANGERES *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Serpentini *Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.*
PRODUITS LAITIERS				
Comte *Lait*	Fromage fondu La vache qui rit *Lait*	FOURME D'AMBERT *Lait*	Yaourt nature sucré *Lait*	Gouda *Lait*
DESSERTS				
Corbeille de fruits *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Corbeille de fruits *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	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*
BOULANGERIE				
Pain *Gluten*	Pain *Gluten*	Pain *Gluten*	Pain *Gluten*	Pain *Gluten*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Menu septembre et octobre 2023 livres

Lundi 16/10/2023	Mardi 17/10/2023	Mercredi 18/10/2023	Jeudi 19/10/2023	Vendredi 20/10/2023
ENTRÉES				
Blé en salade *Gluten, Moutarde, Sulfites*	Céleri remoulade *Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites*			Radis beurre *Lait*
SALADES				
		Salade de tomate au maïs vinaigrette *Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.*	Salade verte *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes *Moutarde, Sulfites*	
PLATS				
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*	Sauce aux 3 fromages (parmesan, mozzarella, bleu) *Gluten, Lait*	Omelette à la tomme *Oeufs, Lait* Rôti de dinde et jus aux oignons *Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.*	Lasagne au boeuf *Gluten, Lait* Lasagnes aux légumes du sud *Gluten, Lait*	Médaillon de merlu sauce citron *Céleri, Poissons, Gluten, Lait*
GARNITURES				
Gratin courgettes *Lait*	Macaroni *Gluten*	Lentilles *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*		Riz créole *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
PRODUITS LAITIERS				
Tomme grise *Lait*	Yaourt nature sucré *Lait*	Saint paulin *Lait*	Mimolette *Lait*	Fromage frais Petit cotentin *Lait*
DESSERTS				
Corbeille de fruits *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Smoothie poire pomme ananas *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Gâteau Basque *Oeufs, Gluten, Lait*	Cake à la vanille et crème à l'ananas *Oeufs, Gluten, Lait*	Compote pommes allégée en sucres *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
BOULANGERIE				
Pain *Gluten*	Pain *Gluten*	Pain *Gluten*	Pain *Gluten*	Pain *Gluten*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.