



MENUS DU 26 AU 30 SEPTEMBRE 2022



lundi 26 septembre

Assiette de charcuterie
 Salade verte au chèvre **Ve**
 Carottes râpées au citron **Ve**

 Steak haché au cheddar
 Dos de colin fondue de poireaux

 Semoule **Ve**
 Panais rôtis au miel

 Yaourt nature sucré **Ve**

 Paris-Brest
 Fruit

mardi 27 septembre

Salade verte garnie **Ve**
 Chou blanc aux noix
 Salade indienne

 Omelette au fromage
 Steak de thon basquaise

 Purée de céleri **Ve**
 Tomates au four

 Fromage

 Yaourt aux fruit
 Fruit

jeudi 29 septembre
Menu à thème: Belgique

Asperge à la flamande
 Salade endives, pommes, gouda

 Carbonnade flamande
 Moules à la crème

 Frites fraîches
 Choux de Bruxelles

 Fromage

 Mousse aux speculoos
 Pot de crème aux speculoos

vendredi 30 septembre

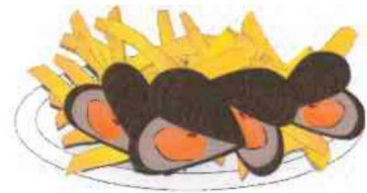
Concombre à la crème **Ve**
 Salade verte **Ve**
 Duo de tomates et œuf au thon

 Escalope de porc sauce barbecue
 Marée du jour

 Blé aux petits légumes
 Gratin pommes de terre courgettes

 Fromage

 Compote de pomme et gâteau marbré
 Fruit



Le Gestionnaire



Le Principal

Le Chef cuisinier



TABLÉAU DES ALLERGENES

A	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) et produits à base de céréales
B	Crustacés et produits à base de crustacés
C	Oufs et produits à base d'œufs
D	Poissons et produits à base de poissons
E	Arachides et produits à base d'arachide
F	Sôja et produits à base de soja
G	Lait et produits à base de lait (y compris lactose)
H	Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
I	Céleri et produits à base de céleri
J	Moutarde et produits à base de moutarde
K	Graine de sésame et produits à base de graine de sésame
L	Anhydride sulfureux ou sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO2)
M	Lupin et produits à base de lupin
N	Mollusques et produits à base de mollusques



Bon Appétit!