


MENUS DU 27 SEPTEMBRE AU 1ER OCTOBRE 2021

lundi 27 septembre


Salade verte 
 Betterave rouge
 Céleri remoulade

 Cervelas Orloff
 Dos de colin à la dieppoise

 Semoule
 Haricots beurre

 Yaourt nature sucré
 Yaourt aux fruits

mardi 28 septembre

Salade de perles marines
 Salade verte 
 Carottes râpées au maïs

 Côtes de porc sauce moutarde
 Brochettes de poisson pané

 Pâtes
 Carottes au jus

 Fromage

 Fromage blanc
 Fruit

jeudi 30 septembre

repas créole

Accras de poisson
 Salade verte aux crevette 
 Salade de tomate 

 Rougail saucisses
 Colombo de poisson

 Riz créole
 Haricots plats

 Fromage

 Gâteau à la patate douce **MAISON**
 Ananas au sirop

vendredi 1er octobre

menu végétarien

Concombres en salade 
 Salade verte 
 Feuilleté au comté

 Galette de quinoa à la provençale
 Cappelletti au fromage

 Blé aux petits légumes
 Flageolets

 Fromage

 Yaourt liégeois
 Fruit

Le Gestionnaire

Le Principal

Le Chef Cuisinier

TABLEAU DES ALLERGENES

A	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de céréales
B	Crustacés et produits à base de crustacés
C	Œufs et produits à base d'œufs
D	Poissons et produits à base de poissons
E	Arachides et produits à base d'arachide
F	Soja et produits à base de soja
G	Lait et produits à base de lait (y compris lactose)
H	Fruits à coques (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