



# MENU

SEMAINE 36 / 2024

Du 02 au 06 septembre 2024

 <p><b>Lundi</b> <b>2 septembre</b></p>	<p><b>Mardi</b> <b>3 septembre</b></p>	<p><b>Jeudi</b> <b>5 septembre</b></p>	<p><b>Vendredi</b> <b>6 septembre</b></p>
<p>Salade pastèque melon Salade de tomates Salade verte</p> <p>Cuisse de poulet marinée et rôtie Filet de colin meunière</p>  <p>Frites &amp; haricots verts</p> <p>Tome de Savoie  Yaourt de Savoie </p> <p>Mi- cuit au chocolat Liégeois vanille</p>	<p>Salade pastèque melon Salade de tomates Salade verte</p> <p>Cuisse de poulet marinée et rôtie Filet de colin meunière</p>  <p>Frites &amp; haricots verts</p> <p>Tome de Savoie  Yaourt de Savoie </p> <p>Mi- cuit au chocolat Liégeois vanille</p>	<p>Rillette sur toast et cornichons Rillette de Thon sur toast Salade verte</p> <p>Tajine de bœuf Tajine de cabillaud</p>  <p>Riz basmati &amp; légumes tajine</p> <p>Camembert Fromage blanc</p> <p>Salade de fruits frais Fruits de saison</p>	<p>Taboulé aux légumes frais Salade de lentilles et légumes frais Salade verte</p> <p>Spaghetti carbonara Spaghetti aux fruits de mer</p>  <p>Fromage frais Yaourt nature</p> <p>Compote de pommes Liégeoise Fruits de saison </p>

----- : légumes et fruits    - - - - - : protéines    - - - - - : féculents et sucres    - - - - - : produits laitiers

Nous tenons à vous informer que le chef se réserve le droit de modifier les menus en fonction des effectifs et de l'arrivée des produits frais.

La majorité des plats sont « fait maison » Le chef de restauration porte une attention particulière à ce qu'un maximum de produits frais, de saison et/ou issus de l'agriculture biologique entrent dans la composition des menus.

Le Chef de Cuisine  
J.R HASBROUCK

La Gestionnaire  
S. BATH

Le Principal  
E. ANSART

# GRILLE DE PRÉSENTATION DES ALLERGÈNES

Semaine 36

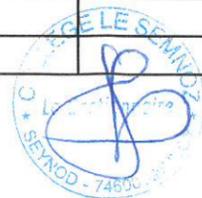
Du 02 au 06 septembre 2024

	PLATS PROPOSÉS	CÉRÉALES GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A COQUE	CÉLERI	MOUTARDE	GRAINE DE SÉSAME	LAIT	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
<b>LUNDI</b>	Salade pastèque melon														
Rentrée 6°	Salade de tomates									X			X		
	Salade verte									X			X		
	Cuisse de poulet marinée et rôtie												X		
	Filet de colin meunière	X			X										
	Frites & haricots verts											X			
	Tome de Savoie local											X			
	Yaourt de Savoie local											X			
	Mi- cuit au chocolat	X		X								X			
	Liégeois vanille			X								X			
<b>MARDI</b>															
Rentrée 5°4°3°	Salade pastèque melon														
	Salade de tomates									X			X		
	Salade verte									X			X		
	Cuisse de poulet marinée et rôtie												X		
	Filet de colin meunière	X			X										
	Frites & haricots verts											X			
	Tome de Savoie local											X			
	Yaourt de Savoie local											X			
	Mi- cuit au chocolat	X		X								X			
	Liégeois vanille			X								X			
<b>JEUDI</b>															
	Rillettes sur toast et cornichons	X										X	X		
	Rillettes de Thon sur toast	X			X								X		
	Salade verte									X			X		
	Tajine de bœuf	X													
	Tajine de cabillaud	X			X										
	Riz basmati & légumes tajine												X		
	Camembert											X			
	Fromage blanc											X			
	Salade de fruits frais														
	Fruits de saison														
<b>VENDREDI</b>															
	Taboulé aux légumes frais	X								X			X		
	Salade de lentilles et légumes frais									X			X		
	Salade verte									X			X		
	Spaghetti carbonara	X										X	X		
	Spaghetti aux fruits de mer	X	X									X	X		
	Fromage frais											X			
	Yaourt nature											X			
	Compote de pommes Liégeoise maison														
	Fruits de saison														

Le Principal



La gestionnaire



Le chef de cuisine

