













# MENU

SEMAINE 37 – 2024

Du 9 au 13 septembre 2024

 <p><b>Lundi 9 sept</b></p>	<p><b>Mardi 10 sept</b></p>	<p><b>Jeudi 12 sept</b></p>	<p><b>Vendredi 13 sept</b></p>
<p>Macédoine de légumes mayonnaise Salade Coleslaw Salade verte</p> <p>Tarte aux 3 fromages </p> <p>Pates tortis &amp; brocolis</p>  <p>Petit suisse Brie</p> <p>Salade de fruits frais Fruits de saison</p>	<p>Œuf mayonnaise Feuilleté au fromage Salade verte</p> <p>Roti de dinde au jus Filet de poisson au four</p> <p>Riz et petits pois carottes</p> <p>Reblochon </p>  <p>Yaourt nature</p> <p>Raisin Compote</p>	<p>Salade de pâtes jambon Salade de pâtes poisson Salade verte</p> <p>Pain de viande sauce brune  Pain de poisson sauce blanche </p> <p>Pomme vapeur &amp; haricots persillade</p> <p>Fromage frais Yaourt aux fruits</p> <p>Banane Tarte aux pommes </p> 	<p>Salade de tomates dés de feta Salade de carottes Salade verte</p> <p>Escalope de volaille Filet de colin citron</p>  <p>Ebly et ratatouille de légumes frais</p> <p>Buchette de chèvre Fromage blanc</p> <p>Salade d'ananas frais sirop passion Poire au sirop</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'arrivage 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

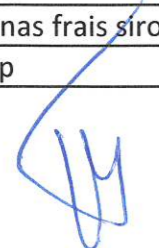
# GRILLE DE PRÉSENTATION DES ALLERGÈNES

Semaine 37

Du 9 au 13 septembre 2024

	PLATS PROPOSÉS	CÉRÉALES GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A COQUE	CÉLÉRI	MOUTARDE	GRAINE DE SÉSAME	LAIT	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
<b>LUNDI</b>	Macédoine de légumes mayonnaise			X						X			X		
<i>Végétarien</i>	Salade Coleslaw			X						X			X		
	Salade verte									X			X		
	Tarte aux 3 fromages maison	X		X								X			
	Pâtes tortis & brocolis	X										X			
	Petit suisse											X			
	Brie											X			
	Salade de fruits frais														
	Fruits de saison														
<b>MARDI</b>	Œuf mayonnaise			X						X	X		X		
	Feuilleté au fromage	X								X		X	X		
	Salade verte									X			X		
	Rôti de dinde au jus	X													
	Filet de poisson au four				X										
	Riz et petits pois carottes											X			
	Reblochon local											X			
	Yaourt nature											X			
	Raisin														
	Compote														
<b>JEUDI</b>	Salade de pâtes jambon	X								X			X		
	Salade de pâtes poisson	X			X					X			X		
	Salade verte									X			X		
	Pain de viande sauce brune maison	X		X								X			
	Pain de poisson sauce blanche maison	X		X	X							X			
	Pomme vapeur & haricots persillade											X			
	Fromage frais											X			
	Yaourt aux fruits											X			
	Banane											X			
	Tarte aux pommes maison	X		X								X			
<b>VENDREDI</b>	Salade de tomates dés de feta									X		X	X		
	Salade de carottes									X			X		
	Salade verte									X			X		
	Escalope de volaille	X													
	Filet de colin citron				X										
	Ebly et ratatouille de légumes frais	X										X			
	Buchette de chèvre											X			
	Fromage blanc											X			
	Salade d'ananas frais sirop passion														
	Poire au sirop														

Le Principal



La gestionnaire



Le chef de cuisine

