














MIENU

Du 4 au 8 septembre 2023



SEMAINE 36 – 2023

 Lundi 4 septembre	Mardi 5 septembre	Jeudi 7 septembre	Vendredi 8 septembre
<p>Feuilleté au fromage Salade de tomates Salade verte</p>  <p>Hamburger  Hamburger végétarien</p> <p>Frites & Salade verte</p> <p>Tome de Savoie  Yaourt aux fruits</p> <p>Eclair au Chocolat Raisin</p>	<p>Wrap au surimi Céleris rémoulade Salade verte</p> <p>Roti de dinde Omelette au fromage</p>  <p>Purée & brocolis vapeur </p> <p>kiri Petit filou</p> <p>Salade de fruits frais Liégeois vanille</p>	<p>Rillettes de thon et toast Carotte râpées aux agrumes Salade verte</p> <p>Cuisse de poulet au four  Filet de poisson meunière poisson frais</p> <p>Frites & Haricots verts</p> <p>Coulommiers Fromage blanc coulis fruits rouge</p>  <p>Mousse au chocolat </p> <p>Banane</p>	<p>Taboulé Assiette de charcuteries Salade verte</p> <p>Spaghettis carbonara</p>  <p>Spaghetti aux fruits de mer</p> <p>Camembert Yaourt nature</p> <p>Crème au caramel  Pomme</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 » la cheffe 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 HASBROUCQ

La Gestionnaire
S. BATH

Le Principal
E. ANSART

GRILLE DE PRÉSENTATION DES ALLERGÈNES

Semaine 36



Du 04 au 08 septembre 2023

	PLATS PROPOSÉS	CÉRÉALES GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A COQUE	CÉLERI	MOUTARDE	GRAINE DE SÉSAME	LAIT	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Feuilleté au fromage	X		X								X			
	Salade de tomates									X			X		
	Salade verte									X			X		
	Hamburger (viande Bio)	X		X								X			
	Hamburger végétarien	X		X			X					X			
	Frites & Salade verte									X			X		
	Tome de Savoie (local)											X			
	Yaourt aux fruits											X			
	Eclair au Chocolat	X		X								X			
	Raisin														
MARDI	Wrap au surimi	X	X	X								X	X		
	Céleris rémoulade			X					X	X			X		
	Salade verte									X			X		
	Roti de dinde	X													
	Omelette au fromage			X								X			
	Purée & brocolis vapeur maison											X			
	kiri											X			
	Petit filou											X			
	Salade de fruits frais											X			
	Liégeois vanille			X								X			
JEUDI	Rillettes de thon et toast	X			X									X	
	Carotte râpées aux agrumes									X			X		
	Salade verte									X			X		
	Cuisse de poulet au four(local)											X			
	Filet de poisson meunière poisson frais	X		X	X							X			
	Frites & Haricots verts											X			
	Coulommiers											X			
	Fromage blanc coulis fruits rouge											X			
	Mousse au chocolat maison			X								X			
	Banane														
 VENDREDI	Taboulé	X													
	Assiette de charcuteries											X	X		
	Salade verte									X			X		
	Spaghettis carbonara	X		X								X			
	Spaghetti aux fruits de mer	X	X	X	X							X			
	Camembert											X			
	Yaourt nature											X			
	Crème au caramel maison			X								X			
	Romme														

Le Principal

La gestionnaire

Le chef de cuisine