



# MIENU

SEMAINE 37 - 2023

Du 11 au 15 septembre 2023

 <p><b>Lundi</b> <b>11 sept</b></p>	<p><b>Mardi</b> <b>12 sept</b></p>	<p><b>Jeudi</b> <b>14 sept</b></p>	<p><b>Vendredi</b> <b>15 sept</b></p>
<p><i>Macédoine de légumes mayonnaise</i></p>  <p><i>Salade Coleslaw</i> <i>Salade verte</i></p> <p><i>Tarte au fromage</i> 🏠</p> <p><i>Pates tortis &amp; brocolis</i></p> <p><i>Brie</i> <i>Yaourt de Savoie</i> 🌱</p> <p><i>Crème au citron</i> 🏠 <i>Poire au chocolat</i></p>	<p><i>Œuf mayonnaise</i> <i>Salade de betteraves</i> <i>Salade verte</i></p> <p><i>Escalope de volaille au champignons</i> <i>Blanquette de poisson</i></p> <p><i>Riz et petit pois</i></p> <p><i>Reblochon</i> 🌱 <i>Fromage blanc</i></p> <p><i>Raisin / Fruits</i></p>  <p><i>Beignet au chocolat</i></p>	<p><i>Salade de tomates &amp; mozzarella</i> <i>Terrine de campagne &amp; cornichons</i></p> <p><i>Hachis Parmentier</i> 🏠</p>  <p><i>Brandade de morue</i> 🏠</p> <p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Tome blanche</i> <i>Yaourt nature</i></p> <p><i>Banane</i></p> <p><i>Tarte aux pommes maison</i></p>	<p><i>Salade de tomates</i> <i>Cake au saumon</i> 🏠 <i>Salade verte</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf à la tomate</i> <i>Boulettes végétales à la tomate</i></p> <p><i>Ratatouille &amp; semoule</i> 🏠</p> <p><i>Buchette de chèvre</i> <i>Yaourt aux fruits</i></p> <p><i>Salade d'ananas / Fruits</i></p>  <p><i>Liégeois à la vanille</i></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 » 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 37

Du 11 Septembre au 15 septembre 2023

	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			X		
	Salade Coleslaw									X			X		
	Salade verte									X			X		
	Tarte au fromage maison	X		X								X			
	Pates tortis & brocolis	X		X								X			
	Brie											X			
	Yaourt de Savoie											X			
	Crème au citron maison			X								X			
	Poire au chocolat											X			
<b>MARDI</b>	Œuf mayonnaise			X											
	Salade de betteraves									X			X		
	Salade verte									X			X		
	Escalope de volaille au champignons	X										X			
	Blanquette de poisson	X			X							X			
	Riz et petit pois	X										X			
	Reblochon(local)											X			
	Fromage blanc											X			
	Raisin											X			
Beignet au chocolat	X		X								X				
<b>JEUDI</b>	Salade de tomates & mozzarella									X		X	X		
	Terrine de campagne & cornichons											X	X		
	Hachis Parmentier maison											X			
	Brandade de morue maison	X			X							X			
	Salade verte											X			
	Tome blanche											X			
	Yaourt nature											X			
	Banane											X			
	Tarte aux pommes maison	X		X								X			
<b>VENDREDI</b>	Salade de tomates									X			X		
	Cake au saumon maison	X		X	X							X			
	Salade verte									X			X		
	Boulettes de bœuf à la tomate	X										X			
	Boulettes végétales à la tomate	X						X				X			
	Ratatouille & semoule maison	X										X			
	Buchette de chèvre											X			
	Yaourt aux fruits											X			
	Salade d'ananas											X			
Liégeois à la vanille			X								X				

Le Principal



La gestionnaire



Le chef de cuisine

