

















# MENU

SEMAINE 38 - 2023

Du 18 au 22 septembre 2023

 <p><b>Lundi 18 sept</b></p>	<p><b>Mardi 19 sept</b></p>	<p><b>Jeudi 21 sept</b></p>	<p><b>Vendredi 22 sept</b></p>
<p>Coleslow Salade de lentilles Salade verte</p> <p>Cappelletis au basilic frais</p> <p>Camembert Yaourt nature</p> <p>Œuf à la neige </p>  <p>Salade d'oranges</p>	<p>Tomate au thon Céleris en rémoulade Salade verte</p> <p>Palette à la diable Filet de poisson frais meunière</p>  <p>Riz &amp; épinards</p> <p>Edam Yaourt de Savoie </p> <p>Panna cotta au chocolat blanc et framboises </p> <p>Compote de pomme </p>	<p>Salade de haricots verts Roulé au jambon Salade verte</p> <p>Lasagnes  Lasagnes au saumon </p>  <p>Abondance  Petit suisse</p> <p>Tarte au citron  Crème Mont-Blanc pralinée</p>	<p>Salade au surimi Wrap au légumes Salade verte</p> <p>Steak haché sauce tartare Steak végétal sauce tartare</p> <p>Frites &amp; carottes fraîches</p> <p>Saint Paulin Fromage blanc</p> <p>Tiramisu </p>  <p>Banane</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 38

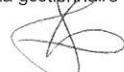
Du 18 au 22 septembre 2023

	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>	Coleslow			X						X			X		
	Salade de lentilles	X								X			X		
	Salade verte									X			X		
	Cappelletis au basilic frais	X		X											
	Camembert											X			
	Yaourt nature											X			
	Œuf à la neige maison			X								X			
	Salade d'orange <sup>Λ</sup>														
<b>MARDI</b>	Tomate au thon				X					X			X		
	Céleris en rémoulade			X					X	X			X		
	Salade verte									X			X		
	Palette à la diable									X			X		
	Filet de poisson frais meunière	X		X	X							X			
	Riz & épinards	X										X			
	Edam											X			
	Yaourt de Savoie-local											X			
	Panna cotta au chocolat blanc et framboises											X			
Compte de pomme bio											X				
<b>JEUDI</b>	Salade de haricots verts									X			X		
	Roulé au jambon			X					X	X			X		
	Salade verte									X			X		
	Lasagnes.maison	X		X								X			
	Lasagnes au saumon-maison	X		X	X							X			
	Abondance-local											X			
	Petit suisse											X			
	Tarte au citron maison	X		X								X			
	Crème mont blanc pralinée			X								X			
<b>VENDREDI</b>	Salade au surimi		X							X			X		
	Wrap au légumes	X								X			X		
	Salade verte									X			X		
	Steak haché sauce tartare			X						X			X		
	Steak végétal sauce tartare			X			X			X			X		
	Frites & carottes fraîches											X			
	Saint Paulin											X			
	Fromage blanc											X			
	Tiramisu.maison	X		X								X			
Banane											X				

Le Principal



La gestionnaire



Le chef de cuisine

