



*** Menus ***

BON APPETIT !



SEMAINE DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

Lundi		Taboulé à l'orientale
		Pavé de saumon, courgettes* bio gratinés
		Mimolette - Banane* Eau - Pain
Mardi		Salade verte* bio, dés de tomates* bio et de fromage
		Pâtes bio à la carbonara (lardons de porc origine France)
		Kiri - Poires cuites nappées de sauce chocolat Eau - Pain
Jeudi		Carottes* bio sauce vinaigrette
		Galette de pois et blé cuits - Lentilles* corail
		Fromage blanc sur lit de fruits cuits Eau - Pain
Vendredi		Betteraves cuites sauce fromage blanc et herbes
		Saucisses de porc origine France - Purée de pois cassés
		Petit filou - Raisin blanc* Eau - Pain

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des approvisionnements

* Conformément au décret n°2011-1227 du 30 Septembre 2011, les produits frais de saison doivent être identifiés distinctement sur les menus



Préparation maison

LUNDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : taboulé à l'orientale

Allergènes : présence : gluten, moutarde - traces : crustacés, œufs, poissons, soja, produits laitiers et dérivés, fruits à coques, céleri

Plat et garniture : pavé de saumon, courgettes* bio, oignons, échalotes, beurre doux, emmental râpé, crème liquide, sel, poivre

Allergènes "saumon" : présence : poissons

Dessert : mimolette (pas de fiche technique du fournisseur) - banane*

MARDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : salade verte* bio, tomates* bio, dés de fromage, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

Plat et garniture : pâtes bio, lardons de porc origine France, oignons, crème liquide, sel, poivre

Allergènes "lardons de porc origine France" : traces : moutarde

Dessert : kiri - poire cuite, sauce chocolat (pas de fiches techniques du fournisseur)

JEUDI

COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN

Entrée : carottes* bio, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, ail, sel, poivre

Plat : galette de pois et blé

Allergènes : présence : gluten, œufs - traces : soja, produits laitiers et dérivés, céleri, moutarde

Garniture : lentilles corail*, tomates concassées, oignons, huile d'olive, cumin, curcuma, lait de coco, eau, sel, poivre

Dessert : fromage blanc sur lit de fruits cuits (pas de fiches techniques du fournisseur)

VENDREDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : betteraves cuites, fromage blanc, persil, ciboulette, moutarde, sel, poivre

Plat : saucisses de porc origine France

Garniture : pois cassés, oignons, bouquet garni, crème liquide, sel, poivre

Dessert : petit filou (pas de fiche technique du fournisseur) - raisin blanc*