

Menu



SEPTEMBRE 2023

Produits BIO ou produits de l'agriculture locale

NB :

- dans tous nos menus la viande de bœuf est d'origine française ou limousine
- pommes de terre bio de l'exploitation de M. Montjoffre (Rochechouart)

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction du contexte d'approvisionnement.

	Semaine du 4 au 8	Semaine du 11 au 15	Semaine du 18 au 22	Semaine du 25 au 29	
Lundi	<p>tomates Mozzarella</p> <p>-</p> <p>saucisse purée</p> <p>-</p> <p>compote</p>	<p>pain perdu fromager</p> <p>-</p> <p>émincé de bœuf minute</p> <p>haricots verts</p> <p>-</p> <p>crème au caramel</p>	<p>brocoli mimosa</p> <p>-</p> <p>couscous maison</p> <p>-</p> <p>Kiri</p>	<p>quiche et sa verdurette</p> <p>-</p> <p>escalope de dinde</p> <p>choux-fleur</p> <p>-</p> <p>poire</p>	
Mardi	<p>crêpe au fromage</p> <p>-</p> <p>gratin de carottes à la viande</p> <p>-</p> <p>petit suisse aux fruits</p>	<p>betteraves - Mimolette</p> <p>-</p> <p>jambon braisé</p> <p>petits pois</p> <p>-</p> <p>banane</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>-</p> <p>sauté de veau marengo</p> <p>blé pilaf</p> <p>-</p> <p>mousse aux fruits</p>	<p>crème de légumes et ses condiments</p> <p>-</p> <p>petits farcis du moment</p> <p>-</p> <p>raisins</p>	
Mercredi	<p>concombres à la crème</p> <p>-</p> <p>feuilleté de pommes de terre</p> <p>salade</p> <p>-</p> <p>fromage</p> <p>-</p> <p>glace</p>	<p>friand à la viande</p> <p>-</p> <p>haut de cuisse de poulet</p> <p>courgettes au jus</p> <p>-</p> <p>fromage</p> <p>-</p> <p>orange</p>	<p>radis</p> <p>-</p> <p>farandole de pizzas</p> <p>salade</p> <p>-</p> <p>fromage</p> <p>-</p> <p>poire</p>	<p>salade niçoise</p> <p>-</p> <p>gratin moscovite</p> <p>-</p> <p>fromage</p> <p>-</p> <p>sorbet</p>	
Jeudi	<p>carottes râpées</p> <p>-</p> <p>émincé de volaille</p> <p>pâtes en gratin</p> <p>-</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>coleslaw</p> <p>-</p> <p>boudin</p> <p>pois cassés</p> <p>-</p> <p>yaourt vanille</p>	<p>salade mélangée</p> <p>-</p> <p>fondue creusoise</p> <p>frites</p> <p>-</p> <p>fruits au sirop</p>	<p>salade indienne</p> <p>-</p> <p>chili maison</p> <p>-</p> <p>flan Spéculoos</p>	
Vendredi	<p>salade de riz</p> <p>-</p> <p>omelette</p> <p>salade</p> <p>-</p> <p>fromage</p>	<p>salade pêches - brebis</p> <p>-</p> <p>poisson pané</p> <p>riz basmati</p> <p>-</p> <p>pomme</p>	<p>taboulé à la menthe et crudités</p> <p>-</p> <p>poisson du moment</p> <p>ratatouille</p> <p>-</p> <p>yaourt nature</p>	<p>surimi à la parisienne</p> <p>-</p> <p>paella de la mer</p> <p>-</p> <p>salade - fromage</p>	

Menu



SEPTEMBRE 2023

**Produits
allergènes**

	Semaine du 4 au 8	Semaine du 11 au 15	Semaine du 18 au 22	Semaine du 25 au 29	
Lundi	Lactose Gluten Sulfites Moutarde	Lactose Gluten Sulfites Moutarde Œuf	Céleri Lactose Gluten Sulfites Moutarde Œuf	Lactose Gluten Sulfites Moutarde Œuf	
Mardi	Lactose Gluten Œuf Soja	Lactose Gluten Sulfites Moutarde	Lactose Gluten Sulfites Moutarde Œuf	Lactose Gluten Sulfites Moutarde Œuf Céleri	
Mercredi	Lactose Gluten Sulfites Moutarde Œuf	Lactose Gluten Sulfites Moutarde Œuf	Lactose Gluten Sulfites Moutarde Œuf	Lactose Gluten Sulfites Moutarde Œuf	
Jeudi	Lactose Gluten Sulfites Moutarde Œuf	Lactose Gluten Sulfites Moutarde Œuf	Lactose Gluten Sulfites Moutarde	Lactose Gluten Sulfites Moutarde Œuf	
Vendredi	Lactose Gluten Sulfites Moutarde Œuf	Lactose Gluten Sulfites Moutarde Poisson	Lactose Gluten Sulfites Moutarde Poisson	Lactose Gluten Sulfites Fruits de mer Moutarde Œuf	