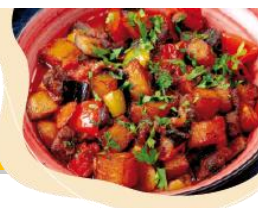


# MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2024



LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Salade verte 🍴 Jambon Cuit Pates F Compote	Cake aux olives 🍴 Daube de Bœuf 🍴 Champignons 🍴 F Fruit	Salade de tomates féta 🍴 Wings de poulet Pomme noisette  Fruit	Champignons à la grecque Semoule épicée Pois chiche et petits légumes 🍴 F Fruit	Rosette beurre Lieu noir frais 🍴 Poêlée de légumes 🍴 F Pâtisserie 🍴
LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Lentilles en salade 🍴 Poisson meunière, citron Haricots plats 🍴 F Glace	Radis beurre Sauté de porc à la moutarde 🍴 Semoule 🍴 F Pâtisserie 🍴	Friand au fromage fondu Veau aux petits oignons 🍴 Courgettes sautées 🍴  Fruit	Salade de riz 🍴 Morceaux de Poulet rôti 🍴 Carotte vichy 🍴 Fromage blanc au spéculoos	Pois chiche à la coriandre 🍴 Lasagne de légumes 🍴 Crème aux œufs 🍴 Fruit
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Betterave rouge 🍴 Dahl de lentilles 🍴 F Fruit	Pizza au fromage 🍴 Emincé de dinde  à la crème 🍴 Champignons de paris 🍴  Fruit	Salade de haricots verts aux oignons frits 🍴 Sauté d'agneau orientale 🍴 Semoule 🍴 F Fruit au sirop	Salade verte Parmentier de poisson 🍴 F Compote 🍴	Carottes râpées 🍴 Saucisette 🍴 Salsifis 🍴 F Pâtisserie 🍴
LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Macédoine de légumes 🍴 Chili con carné 🍴  F Fruits	Salade de concombre au fromage blanc 🍴  Bœuf à la provençale 🍴 Carottes 🍴 Pâtisserie 🍴	Œufs dur mayo 🍴 Pates aux légumes 🍴 F Fruit	Salade de tomate 🍴 Vol au vent  F Compote	Tarte au fromage 🍴 Poisson sauce à l'oseille 🍴 Haricots verts 🍴  Fruit



Label rouge



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée



Les plats suivis d'une toque sont préparés sur place par l'équipe de restauration

F= Fromage ou produit laitier

Nos préparations peuvent contenir les allergènes suivants : lait, gluten, œuf, sulfites, moutarde, fruit à coque, sésame, soja, cèleri, arachide, poisson, crustacés, lupin, mollusque. Pour toutes questions relatives aux allergènes, se rapprocher de l'équipe de cuisine. La commune se réserve le droit de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Aucun autre plat que ceux prévus au menu du jour ne sera servi ou ne pourra être apporté par les enfants ou leurs parents sur le lieu de restauration quelle qu'en soit la raison.

