

























menu du 30 septembre au 04 octobre 2024

	LUNDI 30	MARDI 01	JEUDI 03	VENDREDI 04
ENTREE		Carottes rapées créoles 		
PLAT	Filet de poisson meunière	Emincé de poulet  sauce moutarde 	Sauce bolognaise   	Haricots rouges à la texane  
GARNITURE	Petits pois à la française 	Semoule couscous 	Farfalles et emmental  	Riz 
FROMAGE	Emmental  à la coupe	Yaourt brassé aromatisé caramel   	Yaourt brassé aromatisé myrtille   	Cantal  à la coupe
DESSERT	Raisin blanc		Brownies 	Compote de pomme  biscuit 

Gluten Crustacés Oeufs Poissons Arachides Soja Lait Fruits à coques Moutarde Céleri Sésame Lupin Mollusques Anhybride sulfureux

30 septembre 2024

Filet de poisson meunière	x		x	x			x							
Petits pois à la française														
Emmental à la coupe							x							
Raisin blanc														

01 octobre 2024

Carottes rapées créoles			x						x					x
Emincé de poulet sauce moutarde							x		x					x
Semoule couscous	x													
Yaourt brassé aromatisé caramel							x							

03 octobre 2024

Sauce bolognaise														
Farfalles et emmental	x						x							
Yaourt brassé aromatisé myrtille							x							
Brownies	x		x			x	x		x					

04 octobre 2024

Haricots rouges à la texane														x
Riz							x							
Cantal à la coupe							x							
Compote de pommebiscuit	x		x				x							