



LUNDI 07/09

MELON

OU SALADE VERTE VINAIGRETTE

SAUCISSON CUIT

OU NEMS AUX LEGUMES

POMMES VAPEUR

ET HARICOTS VERTS

FROMAGE BATTU SUCRE

OU FROMAGE A LA COUPE

COMPOTE

OU FRUITS

FLÛTES

MARDI 08/09

SALADE DE BLE THON OLIVE

OU SALADE VERTE VINAIGRETTE

FILET POISSON SAUCE CITRON

COURGETTES-TOMATES

FROMAGE A LA COUPE

OU YAOURT SUCRE NATURE

FRUITS

FLÛTES

JEUDI 10/09

REPAS VEGETARIEN

SALADE VERTE VINAIGRETTE

CHILI VEGGI

RIZ

YAOURT SUCRE NATURE

OU FROMAGE BLANC FAISSELLE

TARTE AUX POMMES

OU FRUITS

FLÛTES

VENDREDI 11/09

CONCOMBRE

OU SALADE VERTE VINAIGRETTE

OU MACÉDOINE VINAIGRETTE

COUSCOUS POULET MERGUEZ

OU COUSCOUS VEGETARIEN

FROMAGE PORTION

OU YAOURT SUCRE NATURE

POIRE CHOCOLAT

OU FRUITS

FLÛTES

Menu conseillé

BIO

Local

Végétarien

Fait Maison

Aide UE à destination des écoles

Arachides

Crustacés

Poissons

Oeufs

Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

Assaisonnement à part

Soja

Lait

Mollusques

Anhydrides sulfureux et sulfites

Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, ou
Brevet, ou Garenne, pistaches)

Moutarde

Graines de sésame

Lupin

Céleri

LUPIS VALERIE

Chef de d'attribution

