



MENUS du 4 septembre au 6 octobre 2023



En raison de différents impératifs ou d'approvisionnements, les menus peuvent être modifiés.
En vertu du décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous vous informons que nos plats sont exempts d'allergènes. Pour les plats préparés dont la composition contient ou indique des substances allergènes majeurs, un tableau est affiché à la restauration et peut-être consultable sur demande. En vertu de la loi Egalim du 30 octobre 2018 « Art. L. 230-5-6. » L'expérimentation d'un menu végétarien

hebdomadaire en restauration collective scolaire doit être mise en place.

	Entrée	Viande Poisson	Légumes Féculents	Laitages	Desserts
Lundi 02/09 Ingrid	Salade arc en ciel	Emincé de bœuf	Pomme de Terre à la saladaise	Tranche emmental	Verrine pâtisseries au tartare de fraise
Mardi 03/09 Grégoire	Wrap chaud jambon fromage	Filet de poulet thym citron	Haricots verts bio	Yaourt grecque nature	Cône fraise ou chocolat
Jeudi 5/09 Raissa	Salade verte HVE	Sauté de porc HVE au chorizo	Lentilles aux 2 carottes	Fromage blanc bio	Mousse au chocolat au lait de coco
Vendredi 6/09 Bertrand	Salade de blé Andalouse	Œufs à la mozzarella	Ratatouille maison	Yaourt aux fruits local	Banane bio

Lundi 9/09 Alain	Carottes râpées aux graines de courges	Tomates farcies « maison » (viande locale)	Riz IGP	Crème à la pistache	Pastèque
Mardi 10/09 Inès	MENU FINGER FOOD				
Jeudi 12/09 Apollinaire	Concombres bulgare	Carottes locales à la carbonara		Fromage AOP	Gâteau d'automne maison
Vendredi 13/09 Aimé	Buffet de crudités	Blanquette de colin MSC aux crevettes	P-de-T vapeur/fondue de poireaux	Fromage portion	Raisin noir

Lundi 16/09 Edith	Tomates feta olives	Haut de cuisse de poulet BBC	Poêlée de légumes de nos régions	Fromage portion	Compote liégeoise
Mardi 17/09 Renaud	Salade verte croustons	Chipolatas locales	Purée P-de-Terre locales	Petit suisse nature sucré	Brunoise de fruits
Jeudi 19/09 Emilie	Bar à salades	Pennes à la tomate et brocolis en gratin		Yaourt bio	Pomme locale
Vendredi 20/09 Davy	Betteraves rouges à la menthe	Bœuf bourguignon	P-de-Terre grenaille au romarin	Comté	Barre glacée

Lundi 23/09 Constant	Concombres vinaigrette	Escalope de dinde à la crème	Légumes d'automne grillés « maison »	Brie	Raisin blanc
Mardi 24/09 Thècle	½ œuf dur/Salade verte	Concassée de tomates fraîches / Kasha		Yaourt aux fruits local	Pâtisserie « maison »
Jeudi 26/09 Côme/Damien	Salade d'automne	Assiette de charcuterie locale	Risotto aux légumes verts	Tomme IGP	Framboises
Vendredi 27/09	Buffet de crudités	Poisson à la bordelaise maison	P-de-Terre locales vapeur	Emmental ou yaourt	Crumble de poires

Lundi 30/09 Jérôme	Feuilleté maison	Steak haché local	Haricots verts	Tranche de maasdam	Bavarois à la mûres « maison »
Mardi 1^{er}/10	Salade verte	Pulled pork (viande de porc locale)	Frites	Petit suisse aux fruits	Cubes ananas
Jeudi 3/10 Gérard	Carottes râpées	Blanquette de veau	Riz pilaf	Munster	Raisin noir
Vendredi 4/10 	Tomates mozzarella	Omelette fines herbes	Gratin d'épinards bio à la ricotta	Crème dessert locale	Toronto aux canneberges