



MENU n° 1 du 06 au 10 septembre 2021

Nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans les menus : gluten, œufs, arachide, fruits à coque, graines de sésame, crustacés...etc

Lundi 06 septembre

Carottes râpées 
ou
Concombres à l'aneth

Sauté de veau aux olives
Pâtes
Courgettes persillées 

ou
Fromage portion
Yaourt aromatisé

ou
Fruit 
Salade de fruits

Mardi 07 septembre

MENU VEGETARIEN

Céleri rémoulade
ou
Œufs durs mayonnaise

Riz 
Haricots rouges

ou
Fromage portion
Yaourt nature fermier 

ou
Fruit 
Crème dessert chocolat

Jeudi 09 septembre

Salade verte 
ou
Cake aux olives maison

Boulettes de bœuf épices tandoori
ou
Boulgour
Champignons frais persillés

BRIE à la coupe

ou
Fruit 
Millefeuille

Vendredi 10 septembre

Salade verte composée 
ou
Salade de tomates

Cuisse de poulet aux herbes
Pommes de terre persillées
Haricots verts 

ou
Fromage portion
Yaourt aux fruits

ou
Fruit 
Flan à la vanille

Ce menu a été élaboré à partir d'un plan alimentaire validé par notre diététicienne Amandine SCHMIDT

La Principale,
E. BONNET

L'Adjoint Gestionnaire,
E. ROUX

Le Chef de Cuisine,
G. HEROUARD