

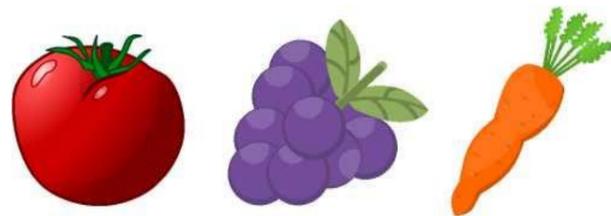
MENU SEPTEMBRE



2024

		Mercredi 4 septembre	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
		FIRST DAY OF SCHOOL	Bouillon de légumes (céleri) Raviolis maison aux épinards & ricotta (gluten de blé, œuf, lait) coulis de tomates* Glace (lait, soja)	Concombre à la ciboulette (moutarde, œuf) Navarin d'agneau (gluten de blé), légumes de saison* (gluten de blé) & semoule* (gluten de blé) Laitage* (lait)
Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre		Jeudi 12 septembre	Vendredi 13 septembre
Salade de tomates* Pâtes sautées (gluten de blé, œuf) au poulet & légumes Fruit*	Potage andalou Chipolata & jus de viande (gluten de blé), brocolis* & pommes de terre à la vapeur Biscuit* (gluten de blé, œuf, lait)		Salade de maïs Filet de poisson (poisson) & sauce curry (gluten de blé, poisson, lait), tombée d'épinards* & cœur de blé (gluten de blé) Fruit*	Potage aux lentilles Burger de légumes (gluten de blé), salade de crudités* & vinaigrette (moutarde, sulfites) Dessert lacté (lait)

* = Issus de l'agriculture et de l'élevage écologique et éco responsable



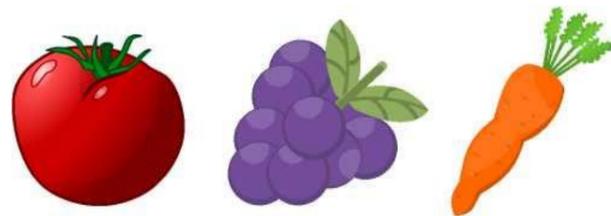
MENU SEPTEMBRE



2024

Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre		Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
<p>Soupe verte (céleri)</p> <p>Emincé de veau, sauce beaugé (gluten de blé, lait, moutarde, sulfites), choux-fleurs* & pommes de terre vapeur</p> <p>Laitage* (lait)</p>	<p>Salade niçoise (œuf, poisson, moutarde, sulfites)</p> <p>Pâtes (gluten de blé, œuf) jambon & fromage (gluten de blé, lait)</p> <p>Fruit*</p>		<p>Potage aux légumes (céleri)</p> <p>Mezze grecs (gluten de blé, crustacés, poisson, soja, lait, mollusque), laitue*, baguette* (gluten de blé)</p> <p>Glace (soja, lait)</p>	<p>Crudités</p> <p>Chili veggie de lentilles (soja, céleri), sauce yaourt (lait), cheddar (lait) & pommes de terre au four</p> <p>Fruit*</p>
Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre		Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
<p>Potage campagnard (céleri)</p> <p>Jambalaya de riz* aux légumes & fruits de mer (crustacés, poisson, soja, céleri, mollusque)</p> <p>Fruit*</p>	<p>Salade de tomates & mozzarella (lait)</p> <p>Quiche aux légumes* (gluten de blé, œuf, lait) & salade* et vinaigrette (moutarde, sulfites)</p> <p>Fruit*</p>		<p>Salade de haricots verts* (moutarde, sulfites)</p> <p>Cabeza, jus de viande (gluten de blé), courgettes tomatées & purée (lait)</p> <p>Fruit*</p>	<p>Pizza Margherita (gluten de blé, soja, lait)</p> <p>Laitage* (lait)</p>

* = Issus de l'agriculture et de l'élevage écologique et éco responsable



MENU SEPTEMBRE



2024

Lundi 30 septembre	Mardi 1 ^{er} Octobre		Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
Potage cresson Pâtes (gluten de blé, œuf) sautées aux légumes grillés*, roquette Fruit*	Betteraves en salade (moutarde, sulfites) Bœuf sauté, jus de viande (gluten de blé), salade* et vinaigrette (moutarde, sulfites) & épis de maïs Biscuit* (gluten de blé, lait, œuf)		Pêches au thon (œuf, poisson, moutarde) Poulet rôti, basquaise, pépinettes (gluten de blé, œuf) Fruit*	Velouté de brocolis (soja) Filet de poisson (poisson), sauce poisson (gluten de blé, poisson, lait), carottes au thym* (lait) & pommes de terre vapeur Laitage* (lait)

* = Issus de l'agriculture et de l'élevage écologique et éco responsable

Bon appétit !