

# MENU SEPTEMBRE 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>2</b> Melon Steak haché <i>Or : Fr</i> Pâtes 1 Cône glacé vanille 1-6-7-8	<b>3</b> Salade 10 Tomates farcies Riz Saint-Nectaire 7 Nectarine	<b>5 <u>Menu végétarien</u></b> Tarte au Saint-Nectaire 1-7-10 Ratatouille - Ebly 1 Brie 7 Pastèque	<b>6</b> Taboulé 1 Poisson pané 5 Haricots verts Iles flottantes 3-7
<b>9 <u>Menu végétarien</u></b> Feuilleté au fromage 1-7 Moussaka végétarienne Salade de fruits Madeleine 1-3-7	<b>10</b> Carottes râpées 10 Paëlla 1-2-5-14 Saint-Nectaire 7 Sorbet	<b>12</b> Brocoli vinaigrette 10 Saucisse <i>Or : Fr</i> Purée 7 Yaourt aux fruits 7	<b>13</b> Melon Saumonette sauce tomate 5 Ebly 1 Flan patissier 1-3-7
<b>16 <u>Menu végétarien</u></b> Salade de lentilles tomates 10 Pâtes au gratin 1-7 Petits suisses 7 Raisin	<b>17</b> Quiche lorraine 1-3-7 Poêlée de courgettes Sauté de dinde <i>Or : Fr</i> Yaourt nature 7 Compote	<b>19</b> Concombre vinaigrette 10 Boulette de bœuf sauce tomate <i>Or : Fr</i> Petits pois carottes Riz au lait 7	<b>20</b> Salade pizza 1-7-10 Poisson 5 Gratin de chou fleur 7 Éclair au chocolat 1-3-6-7
<b>23</b> Sardines 5 Épinards œufs béchamel 3-7 Sundae caramel 7-8	<b>24 <u>Menu végétarien</u></b> Betterave rouge maïs 10 Gnocchis sauce tomate 1 Panna cotta fruits rouges 7	<b>26</b> Poireau vinaigrette 10 Cordon bleu 1-7 Pomme de terre sautée Poire	<b>27</b> Céleri rémoulade 3-9-10 Moules frites 14 Fromage blanc 7 Prune
<b>30 <u>Menu végétarien</u></b> Salade tomates féta 10 Couscous végétarien Fondant au chocolat 7 Crème anglaise 7		<b>Liste des allergènes majeurs :</b> 1- Céréales contenant du gluten 2- Crustacés 3- Œufs 4- Arachides 5- Poisson 6- Soja 7- Lait 8- Fruits à coques 9- Céleri 10- Moutarde 11- Graines de sésame 12- Sulfités 13- Lupin 14- Mollusques	<b>Origine des viandes (Or):</b> UE : Union Européenne Fr : France  <b>Pains tous les jours 1</b>