





















SEMAINE DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 09 SEPTEMBRE 2024	Haricots beurre en vinaigrette Veau Marengo Nouilles Camembert Nectarines				
MARDI 10 SEPTEMBRE 2024	Salade mexicaine Cuisse de poulet Ratatouille Yaourt nature sucré Poire				
MERCREDI 11 SEPTEMBRE 2024	Choux râpés Poisson pané Purée citrouille Faisselle Tarte aux pêches				
JEUDI 12 SEPTEMBRE 2024	Salade de batavia Bœuf au chorizo Semoule Beaufort Pommes cuites au four				
VENDREDI 12 SEPTEMBRE 2024	Tomates Saumon Epinards Petits suisses aux fruits Gâteau au yaourt				

Susceptible de modifications

* Viande bovine française

Allergènes : 1- Céréales contenant du gluten 2- Crustacés 3- Œufs 4- Poissons 5- Soja 6- Lait 7- Fruits à coques 8- Céleri 9- Moutarde 10-Graines de sésame 11- Anhydride sulfureux 12- Sulfites 13- Lupin 14- Mollusques

Respect de la qualité nutritionnelle et l'équilibre alimentaire des repas servis en restaurants scolaires, conformément aux décrets