





















SEMAINE 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
<b>LUNDI 16 SEPTEMBRE 2024</b>	Carottes râpées Fondant de volaille Courgette façon carbo Fromage blanc vanille Riz au lait				
<b>MARDI 17 SEPTEMBRE 2024</b>	Macédoine de légumes Poisson blanc à la tomate Blé Cantal Pomme				
<b>MERCREDI 18 SEPTEMBRE 2024</b>	Feuille de chêne rouge Steak haché Frites Emmental Salade de fruits				
<b>JEUDI 19 SEPTEMBRE 2024</b>	Haricots blancs vinaigrette Rôtis de porc Champignons ail persil Babybel Kiwi				
<b>VENDREDI 20 SEPTEMBRE 2024</b>	Radis au beurre Bœuf aux olives Semoule Yaourt aromatisé Compote maison				

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