





















SEMAINE DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
<b>LUNDI 23 SEPTEMBRE 2024</b>	Coleslaw Œufs durs Tomates provençales Saint-Paulin Brownies				
<b>MARDI 24 SEPTEMBRE 2024</b>	Cake au jambon Poisson Meunière Purée de brocolis Coulommiers Raisin petits grains				
<b>MERCREDI 25 SEPTEMBRE 2024</b>	Salade de laitue Croque-monsieur Yaourt onctueux Compote				
<b>JEUDI 26 SEPTEMBRE 2024</b>	Chou-fleur en vinaigrette Sauté de poulet poivrons Pâtes tortis Bûche de chèvre cendrée Banane				
<b> VENDREDI 27 SEPTEMBRE 2024</b>	Concombre Bœuf bourguignon Pomme de terre vapeur Suisse mousse Cocktail de fruits				

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