

SEPTEMBRE 2024

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons

	02-sept	09-sept	16-sept	23-sept	30-sept
LUNDI				ŒUF DUR MAYO	
	MELON ♣	TOMATES ♣	TOMATES ♣	STEAK DE VEAU	RADIS AU BEURRE ♣
	RAVIOLIS	QUENELLES DE BROCHET	SAUCISSES	BROCOLIS / BLÉ	CORDON BLEU
	FROMAGE	RIZ	PURÉE ♦ ♣	FROMAGE BIO	HARICOTS VERTS BIO / BLÉ
	PÂTISSERIE	CRÈME PISTACHE ♦	YAOURT BIO	COMPOTE	YAOURT
MARDI	03-sept	10-sept	17-sept	24-sept	
	FRIAND	MACÉDOINE DE LÉGUMES	CRÊPE AU FROMAGE	PÂTÉ DE FOIE	
	FILET DE POISSON	RÔTI DE PORC DORÉ AU FOUR ♦	OMELETTE BIO	MOULES À LA CRÈME ♦	
	RIZ / ÉPINARDS À LA CRÈME	LENTILLES ♦	RATATOUILLE / RIZ	Frites	
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
	FRUIT DE SAISON ♣	FRUIT DE SAISON ♣	FRUIT DE SAISON ♣	FRUIT DE SAISON ♣	
JEUDI	05-sept	12-sept	19-sept	26-sept	
	CONCOMBRES ♣	MELON ♣	CAROTTES RAPÉES ♣	MELON ♣	
	VEAU MARENGO ♦	BOULETTES VÉGÉTALES	BLANQUETTE DE VEAU ♦	HACHIS PARMENTIER	
	CAROTTES / POMMES DE TERRE VAPEUR ♦ ♣	CHOU FLEUR / BLÉ	SEMOULE	VÉGÉTARIEN ♦ ♣	
	YAOURT BIO	GÂTEAU AU CHOCOLAT ♦	GÂTEAU MAISON ♦	YAOURT	
VENDREDI	06-sept	13-sept	20-sept	27-sept	
		CONCOMBRES ♣			
	BETTERAVES ROUGES BIO	BŒUF MODE ♦	BETTERAVES ROUGES BIO	CONCOMBRES ♣	
	PÉPITES DE BLÉ PANÉES	PÂTES	BRANDADE DE COLIN ♦ ♣	BOEUF À LA TOMATE ♦	
	HARICOTS VERTS BIO	FROMAGE	FROMAGE BIO	PETITS POIS CAROTTES	
	CRÈME VANILLE ♦	COMPOTE	COCKTAIL DE FRUITS	FROMAGE	
			CRUMBLE AUX ABRICOTS ♦		

Liste des allergènes

MENU Végétarien

* GEMRCN : Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition

♦ Produit fait maison

♣ Produit frais

Achat de Viande française priorisé et circuit court pour les légumes frais

S.I.Vo.M. DE SERMAISES

