

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons

	01-sept	08-sept	15-sept	22-sept	29-sept
LUNDI	MELON ● RAVIOLIS FROMAGE YAOURT	PÂTÉ DE FOIE SUPÉRIEUR CUISSÉ DE POULET FRITES AU FOUR COMPOTE DE POMMES ●	ŒUF DUR MAYO PÉPITES VÉGÉTALES POÊLÉE DE LÉGUMES ● FROMAGE COMPOTE POMME FRAMBOISE	CONCOMBRES À LA CRÈME ● NUGGETS VÉGÉTALES PETIS POIS CAROTTES GÂTEAU PÉPITES DE CHOCOLAT ●	TOMATES VINAIGRETTE ● OMELETTE BIO POMMES DE TERRE À LA CRÈME ●● CRÈME CARAMEL ●
MARDI	02-sept	09-sept	16-sept	23-sept	30-sept
	BETTERAVES ROUGES BIO POISSON PANÉ ÉPINARDS / RIZ FROMAGE BIO FRUIT DE SAISON ●	CONCOMBRES À LA CRÈME ● FILET DE COLIN RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON ●	CRÊPE AU FROMAGE RÔTI DE PORC DORÉ AU FOUR ● CHOU FLEUR BIO À LA CRÈME FROMAGE FRUIT DE SAISON ●	ROULÉ DE SURIMI MAYO PALETTE À LA DIABLE ● LENTILLES FROMAGE BIO FRUIT DE SAISON ●	SALAMI DANOIS TOMATES FARCIES COQUILLETES FROMAGE FRUIT DE SAISON ●
JEUDI	04-sept	11-sept	18-sept	25-sept	
	CAROTTES RAPÉES ● CHIPOLATAS  GRATIN DE COURGETTES ●● FROMAGE FRUITS AU SIROP	SALADE VERTE ● LASAGNES VÉGÉTALES ● FROMAGE YAOURT BIO	 MENU ASIATIQUE	MENU DES ENFANTS 	
VENDREDI	05-sept	12-sept	19-sept	26-sept	
	SALADE COMPOSÉE ●● BOULETTES VÉGÉTALES HARICOTS VERTS GLACE	TOMATES VINAIGRETTE ● SAUTÉ DE POULET ● BROCOLIS / QUINOA FROMAGE GÂTEAU AUX PÊCHES ●	MACÉDOINE DE LÉGUMES BŒUF CUISINÉ ● PURÉE ●● YAOURT BIO	TABOULÉ ● AIGUILLETES DE POISSON DUO DE CAROTTES ● GLACE AU LAIT	

MENU Végétarien

Liste des allergènes

*GEMRCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition

- **Élaboré en cuisine**
- **Fait maison**
- **Produit frais**



Menu composé par les élèves

S.I.Vo.M. DE SERMAISES

