

MENU DE LA SEMAINE - PRIMAIRE



LUNDI

18/09/2023

CREPE EMMENTAL BETTERAVES VINAIGRETTE
CHIPOLATAS + JUS CUBES DE COLIN SAUCE NANTUA PUREE DE BROCOLIS EPINARDS BECHAMEL
PETITS SUISSES SUCRES
COOKIE PEPITES DE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON

MARDI

19/09/2023

SALADE PIEMONTAISE ROSETTE + CORNICHONS
PALET VEGETAL SAUCE CURRY MIEL SEMOULE COURGETTES PERSILLEES
PETIT MOULE NATURE
FRUIT DE SAISON

JEUDI

21/09/2023

DUO CAROTTE CELERI VINAIGRETTE ŒUFS DUR MAYONNAISE
SAUTE DE VEAU A LA CATALANE POISSON PANE + CITRON POMMES DE TERRE PERSILLÉES GRATIN DE CHOUX FLEURS
YAOURT AROMATISE
FRUIT DE SAISON

VENDREDI

22/09/2023

MELON CHARENTAIS SALADE DE BLE SAUCE COCKTAIL
QUENELLES DE BROCHET SAUCE AURORE SAUTE DE PORC AU CARMEL RIZ CAMARGUAIS JULIENNE DE LEGUMES PERSILLEES
SAMOS
MOUSSE AU CHOCOLAT MOUSSE AU CITRON

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

EN GRAS: menu conseillé

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - PRIMAIRE



LUNDI

25/09/2023

CONCOMBRE A LA CREME
SALADE COLESLAW
AIGUILLETTE DE POULET SAUCE TOMATE
FILET DE COLIN SAUCE MOUTARDE
LENTILLES
CAROTTES PERSILLEES
GOUDA
COMPOTE POMME FRAISE
CREME DESSERT CARAMEL

MARDI

26/09/2023

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
TABOULE
FEUILLETÉ AU FROMAGE
POELEE CAMPAGNARDE
YAOURT AROMATISE
SALADE DE FRUITS FRAIS
FRUIT DE SAISON

JEUDI

28/09/2023

TOMATE VINAIGRETTE ET EMMENTAL
RADIS BEURRE
ROTI DE VEAU SAUCE VALLEE D'AUGE
ESCALOPE VEGETALE
POMMES VAPEUR
HARICOTS VERTS PERSILLÉS
CARRE DE L'EST
DONUTS
COMPOTE D'ABRICOT

VENDREDI

29/09/2023

TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHON
ENDIVES MIMOLETTE
FILET DE POISSON MEUNIERE ET CITRON
STEAK HACHE DE POULET SAUCE
CAMEMBERT
PATES PERLES
RATATOUILLE
EMMENTAL
FRUIT DE SAISON
VERRINE DE FRUITS

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

EN GRAS: menu conseillé

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »