





Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 19 sept			Salade niçoise N°3-8-9-14 Godiveaux N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Purée N°1-3-4-5-6-8-12-13-14 Petit suisse Compote bio pomme
mar 20 sept			Taboulé N°1 Boulettes de bœuf sauce moutarde N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Courgettes sautées Petit fruité Pêche <i>Pain BIO</i>
mer 21 sept			Betteraves vinaigrette N°8,14 Sauté de veau marengo N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Boullgour aux légumes Yaourt aux fruits Banane
jeu 22 sept			Concombre à la crème N°5-8-14 Tarte tomate chèvre N°1-2-5-9-8-11-12 Haricots verts Bio poêlés Tarte aux pommes
ven 23 sept		 HVE	Rillettes océane N°2,5,9 Filet de lieu huile d'olive/citron N°1,2,3,4,5,9,11,12 Gansettes Bio gruyère N°1,3,4,5 Fromage blanc aux fruits Nectarine * HVE = HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Les plats préparés sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes suivants : N°1 céréales contenant du gluten, N°2 crustacés, N°3 œufs, N°4 soja, N°5 lait, N°6 fruits à coque, N°7 lupin, N°8 moutarde, N°9 poissons, N°10 arachides, N°11 mollusques, N°12 céleri, N°13 graines de sésame, N°14 anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en s02).

Menus élaborés par

La Diététicienne-nutritionniste

Le Responsable restauration,

V.VUILLEMIN - S.GAUDIN

S.COINTE