





Semaine du 02 au 06 septembre 2019		Semaine du 16 au 20 septembre 2019	
Melon et mozzarella au basilic frais Sauté de veau riz Fromage Fruit		Melon Spaghettis bolognaise Fromage Fruit	
Pain de courgettes Boulettes de bœuf Pommes de terre persillées aux herbes Fromage Glace (Sorbet)		Mousse de foie Pilon de poulet Haricots beurre Fromage Petit pot glacé	
Toast au guacamole Suprême de poulet rôti Brocolis Faisselle Fruit		Tartine de pommes au magret fumet Jambonnette de dinde confites Ratatouille Fromage Fruit	
Pizza Aiguillette de saumon meunière citron Purée 4 saveurs Fromage Tarte à la noix de coco		Paëlla Fromage Sorbet	
Semaine du 09 au 13 septembre 2019		Semaine du 23 au 27 septembre 2019	
Salade de tomates à la fête Emincé de dinde Blettes persillées Fromage Fruit		Salade de comté Curry de volaille Riz Fromage Fruit	
Taboulé au concombre maison Pilon de poulet rôti Choux fleurs au gratin Fromage Fruit		Flan crémeux au potimarron Saucisse de Toulouse Lentilles Fromage Fruit	
Rillettes Lasagne ricotta épinards Fromage Fruit		Céleri rémoulade Bœuf bourguignon Carottes Vichy Fromage Fruit	
Salade verte crouton et dès de fromage Aïoli Fromage Vacherin glacé		Pizza Filet de rouget sauce hollandaise Riz Fromage Fruit	

Les menus peuvent varier en fonction des achats

**Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits allergènes suivant :
gluten, œuf, poisson, arachide, lait, fruits à coque, céleri, moutarde
Présence de porc et de ses dérivés.**

