

Menus du 30 août au 3 septembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade de radis Légumes d'été rôtis* Semoule aux pois chiches Montboissier Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Galette artisanale saucisse Salade verte Cantadou ail et fines herbes Yaourt aromatisé 		<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Steak haché Potatoes crème ciboulette Vache qui rit Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves vinaigrette Lasagnes aux lentilles vertes Salade Mimolette Fruit de saison

Menus du 6 au 10 septembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade de radis Légumes d'été rôtis* Semoule aux pois chiches Montboissier Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Galette artisanale saucisse Salade verte Cantadou ail et fines herbes Yaourt aromatisé 		<ul style="list-style-type: none"> Salade Marco Polo* Poulet rôti Haricots beurre à la tomate Emmental Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Mousse de foie, corrichon Blanquette de poisson frais Carottes et riz Brie Fruit de saison

* Courgettes, aubergines, tomates, ail, huile d'olives.

* Coquillettes, surimi, tomates, poivrons rouges, crème fraîche.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré

- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



- ☑ **Cuisine maison** : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.
- ☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.