MENUS SEPTEMBRE 2023

Le chef vous propose :

MERCREDI 6

Salade verte

Pâtes Pennes à la bolognaise
(sans viande : raviolis au pesto)

Camembert

Ananas au sirop

MERCREDI 13

Taboulé oriental

Quenelles natures sauce tomate

Haricots verts persillés

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

MERCREDI 20

Carottes râpées vinaigrette

Poisson meunière

Pommes vapeur

Coulommiers

Flan vanille nappé caramel

MERCREDI 27

Salade iceberg

Filet de poulet au jus
(sans viande : omelette bio)

Purée de potiron

Fromage fondu

Eclair vanille

Tributaire des arrivages et vigilants sur la qualité, certains produits de ce menu sont susceptibles d'être remplacés
* plat à base de porc (proposition de remplacement)

Bon appétit !

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, 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. »