

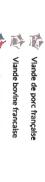
## **RESTAURATION COLLECTIVE - S. 38** SEMAINE DU 18 SEPTEMBRE > 22 SEPTEMBRE 2023

			MENU MEDITERRANNEEN
LUNDI 18 SEPTEMBRE	MARDI 19 SEPTEMBRE	JEUDI 21 SEPTEMBRE	VENDREDI 22 SEPTEMBRE
Poireaux vinaigrette	Pamplemousse rose	Concombre sauce bulgare	Salade vertes aux pignons de pin
Emincé de dinde aux champignons	Rôti de bœuf froid	Blanquette de poisson	Lentilles jaune à la 🔼 🔇
Haché végétal sauce vaux champignons	Croustillant fromage 🔍	Steak soja tomate basilic w	méditerranéenne
Pommes de terre vapeur	Taboulé	Pâtes	Poêlée méridionale
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc
Fruit	🕸 🖪 Liégeois de fruits	Crème dessert au chocolat	Gâteau de semoule

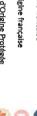
## Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement - Les légumes frais sont préparés à la légumerie, le pain est issu de l'agriculture biologique.



Menu végétarien



Appellation d'Origine Protégée Volaille d'origine française



Viande origine UE Appelation d'Origine Contrôlée

Haute valeur environnementale Vlande de porc

Conformement au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO) les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-dessous : arachides, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, molusques, oeufs, poisson, soja, sésame, hupin, céleri, moutarde, arhydride suffureux et suffites, Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I (Projet d'Accueil Individualisé).

