

LUNDI 18 SEPTEMBRE		MARDI 19 SEPTEMBRE		JEUDI 21 SEPTEMBRE		MENU MEDITERRANNEEN		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 méditerranéenne			
Haché végétal sauce aux champignons		Croustillant fromage		Steak soja tomate basilic au jus		Poêlée méridionale			
Pommes de terre vapeur		Taboulé		Pâtes		Fromage blanc			
Fromage		Fromage		Fromage		Gâteau de semoule			
Fruit		Liégeois de fruits		Crème dessert au chocolat					

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



Conformément 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, mûsiques, oeufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I (Projet d'accueil individualisé).

