



Menus du 2 au 6 septembre 2024



LUNDI	<p><u>Entrée</u> : Macédoine</p> <p><u>Plat</u> : Saucisse de Toulouse Macaronis</p> <p><u>Dessert</u> : Yaourt à boire Tranche Napolitaine</p>	<p>70 grammes</p> <p>130 grammes</p> <p>150 grammes</p> <p>100 grammes</p> <p>50 grammes</p>
MARDI	<p><u>Entrée</u> : Carottes râpées</p> <p><u>Plat</u> : Rôti de bœuf Haricots verts Pommes de terre crousty</p> <p><u>Dessert</u> : Nectarine</p>	<p>70 grammes</p> <p>100 grammes</p> <p>150 grammes</p> <p>64 grammes</p> <p>1 pièce</p>
JEUDI menu végétarien	<p><u>Entrée</u> : Œuf mimosa</p> <p><u>Plat</u> : Boulette de lentilles bio Riz sauce curry</p> <p><u>Dessert</u> : Kiri Pâtisserie surprise</p>	<p>1 pièce</p> <p>60 grammes</p> <p>150 grammes</p> <p>18 grammes</p> <p>100 grammes</p>
VENDREDI	<p><u>Dessert</u> : Concombre à la crème</p> <p><u>Plat</u> : Filet de cabillaud Poêlée méditerranéenne</p> <p><u>Dessert</u> : Edam Bio Banane</p>	<p>70 grammes</p> <p>110 grammes</p> <p>200 grammes</p> <p>20 grammes</p> <p>1 pièce</p>

Les menus sont prévisionnels. Ils peuvent être modifiés à tout moment, en raison de problèmes de livraison ou autres impératifs.

**Allergènes : Lait Œuf Gluten / blé Arachide / cacahuète Fruits à coque Poisson Crustacés Mollusques Moutarde Sésame Céleri Lupin Soja Sulfites*

**Origine des viandes Bovines, porcines, ovines, volailles, en morceau ou hachées - Catégories / Pays d'origine, de naissance, d'élevage et d'abattage*