MENU

acSent

	LUNDI 30/11/26	MARDI 01/12/26	MERCREDI 02/12/26	JEUDI 03/12/26	VENDREDI 04/12/26	SAMEDI	DIMANCHE
Déjeuner							
	Macédoine de légumes, vinaigrette aux herbes fraîches *Lait & dérivés, Moutarde (graines & dérivés), Sulfites*	**Crêpe aux champignons .** *Lait & dérivés, Moutarde (graines & dérivés), Sulfites, Gluten & dérivés*	**Céleri rave en rémoulade au curry** *Céleri & dérivés, Moutarde (graines & dérivés)*	**Salade de betteraves au maïs** *Moutarde (graines & dérivés), Sulfites*	**Salade de carottes rôties au yaourt** *Lait & dérivés*		
	Filet de poisson sauce façon aïoli *Poisson & dérivés, Moutarde (graines & dérivés)*	**Pilons de poulet façon tajine au citron**	**Steak haché de bœuf et sa sauce vin rouge** *Lait & dérivés, Sulfites, Gluten & dérivés*	**Samoussas de légumes et sa sauce** *Poisson & dérivés, Soja & dérivés, Sulfites, Gluten & dérivés*	**Araignée de porc (Saloir St Rémy) à la Grecque** *Moutarde (graines & dérivés), Sulfites*		
	Fondue de poireaux au basilic	**Butternut rôti au four** *Lait & dérivés*	**Pommes de terre sautées** *Lait & dérivés*	**Fricassée de légumes (Fèves edamame, champignons, carottes et navets)** *Lait & dérivés, Soja & dérivés, Céleri & dérivés*	**Aubergines Imam Bayildi Crétoise**		
	Boulgour pilaf tomaté *Lait & dérivés, Céréales & gluten*	**Riz parfumé Thaï**	**Fenouil rôti à l'huile d'olive**	**Petites perles de blé au curcuma** *Lait & dérivés, Gluten & dérivés*	**Céréales Méditerranéennes aux herbes fraiches** *Céleri & dérivés, Gluten & dérivés*		
	Tranche de Brie *Lait & dérivés*	**Edam** *Lait & dérivés*	**Yaourt nature entier "Bio"** *Lait & dérivés*	**Fromage blanc nature** *Lait & dérivés*	**Yaourt brassé aux fruits** *Lait & dérivés*		
	Salade de fruits frais	**Raisins blancs**	**Mousse de framboises et sa fraise Tagada** *Lait & dérivés*	**Duo de fruits de saison en salade**	**Salade d'orange**		

(ECOLE & ALSH+Hopital) j+1 froid