



Menu semaine 38

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Lundi 19 sept.

Taboulé oriental

Colombo de porc  

Courgettes sautées

Pâtes 

Yaourt

Fruit

Mardi 20 sept.

Surimi mayonnaise

Hachis Parmentier 

Salade verte 

Ananas – noix de coco

Mercredi 21 sept.

Salade coleslaw 

Sauté de veau  

Petits pois & carottes

Clafoutis aux pêches

Jeudi 22 sept.

Terrine de saumon fumé

Lasagne bolognaise 

Haricots verts

Fromage 

Fruit


Vendredi 23 sept.

Salade de quinoa

Quenelles aux fruits de mer

Champignons persillés

Fromage

Fruit 

Photos non contractuelles

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine



Produit local -



Viande d'origine Française -



Pêche responsable -



Menu végétarien

Allergènes
produits à base de : gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), Lupin, Mollusques

Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

EPNS ne pas jeter sur la voie publique