

Lundi

Pâté de campagne*
Omelette au fromage
Ratatouille
Camembert
Purée de fruits

Mardi

Concombres sauce bulgare
Brandade
de poisson
Aubergine braisée
Edam
Fruit

Mercredi

Duo de crêpes
Poulet rôti
Gratin de courgettes
Yaourt nature
Coupelle de fruits

Menu Adulte

Diabétique

Jeudi

Salade verte mélangée
Mignonettes de bœuf
à la camarguaise
Semoule et champignons
Petit moulé nature
Fruit

* Présence de porc

Origine

de nos viandes bovines

Bœuf : France

Veau : France

Semaine 9 au 15 Septembre 2019

Vendredi

Avocat
Tagliatelles au saumon
sauce citron
Tomate au four
Saint Nectaire
Fruit

Samedi

Duo de tomates et maïs
Rôti de porc*
Lentilles* et carottes
St Paulin
Fruit

Dimanche

Salade de pois chiches
Cuisse de pintade aux oignons
Haricots beurre
Rondelé aux poivres
Coupelle de fruits



SUD-EST
TRAITEUR
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.
Pour toutes demandes d'informations complémentaires, merci de contacter directement la cuisine centrale.