


# Menu de la semaine

Du 30 Septembre au 04 Octobre 2024



	Lundi 30	Mardi 01	Jeudi 03	Vendredi 04
Entrée	Pomelos	Taboulé	Haricots verts  vinaigrette	Batavia, maïs, vinaigrette
Plat	Escalope hachée de veau	Dos de colin sauce à la vinaigrette	Dos de colin au coulis de tomates	Lasagnes de légumes
Garniture	Pommes noisettes	Macédoine mayonnaise	Tortis 	
Fromage	Saint-Morêt		Saint-Nectaire 	
Dessert	purée de pommes bananes	Poire	Pomme  	Yaourt   sucre
Biscuit				Biscuit speculoos



Bio



Local



Appellation d'origine protégée

Tous nos menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement.

Les viandes proposées sont françaises, nées, élevées et abattues en France, seule la viande d'agneau peut être européenne.

# Allergènes par plat

	poisson	celeri	œuf	crustacés	lait	gluten	moutarde	anhydride sulfureux	arachide	soja	fruits à coque	sésame	lupin	mollusques
<b>30 septembre 2024</b>														
Pomelos														
Escalope hachée de veau		X								X				
Pommes noisettes														
Saint-Morêt					X									
purée de pommes bananes														
<b>01 octobre 2024</b>														
Taboulé						X								
Dos de colin sauce à la vinaigrette	X						X	X						
Macédoine mayonnaise			X				X	X						
Poire														
<b>03 octobre 2024</b>														
Haricots verts vinaigrette							X	X						
Dos de colin au coulis de tomates	X	X		X										
Tortis					X	X								
Saint-Nectaire					X									
Pomme														
<b>04 octobre 2024</b>														
Batavia, maïs, vinaigrette							X	X						

