

# MENUS SCOLAIRES

Tous nos menus sont servis avec du pain bio.



## Lundi 25 Septembre

Betteraves rouges vinaigrette  
Sauté de veau marengo & Frites  
Chanteneige nature  
Fruit



## Mardi 26 Septembre

Quinoa bio façon taboulé  
Filet de poulet fermier & Haricots verts bio  
Petits suisses aromatisés  
Fruit



## Mercredi 28 Septembre

Tomates au fromage de brebis  
Sauté d'agneau & Gratin de carottes maison  
Glace



## Vendredi 29 Septembre

Duo de choux blancs et rouges  
Filet de hoki sauce estragon & Riz pilaf bio  
Gouda  
Compote de fruits frais maison



Toutes nos viandes bovines sont d'origine française.

Nous réservons de changement & selon approvisionnements.

Nos menus risquent de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants : arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œufs, poissons, sésame, soja, sulfites.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à prendre contact auprès de notre service.



# MENUS SCOLAIRES

**TOUS NOS MENUS SONT SERVIS AVEC DU  
PAIN BIO**



**LUNDI 2 OCTOBRE  
PÂTÉ CROÛTE RICHELIEU  
STEAK HACHÉ & CAROTTES AU CUMIN  
YAOURT AUX FRAÎSES BIO  
FRUIT**



**MARDI 3 OCTOBRE  
SALADE VERTE AU CRUYÈRE  
SAUTÉ DE PORC & GNOCCHIS À LA ROMAINE MAISON  
COMPOTE DE FRUITS FRAIS MAISON**

**JEUDI 5 OCTOBRE  
CONCOMBRES À LA MENTHE  
QUENELLE DE BROCHET & ÉPINARDS À LA CRÈME  
CRÈME DESSERT CHOCOLAT  
BOUDOIRS**

**VENDREDI 6 OCTOBRE  
CHILI CON CARNE MAISON  
RIZ PILAF BIO  
BABYBEL  
FRUIT**



**TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE**

**SOUS RÉSERVE DE CHANGEMENT & SELON APPROVISIONNEMENTS**

**NOS MENUS RISQUENT DE CONTENIR UN OU PLUSIEURS DES 14  
ALLERGÈNES SUIVANTS : ARACHIDE, CÉLERI, CÉRÉALES CONTENANT  
DU GLUTEN, CRUSTACÉS, FRUITS À COQUE, LAIT DE VACHE, LUPIN, MOLLUSQUES,  
MOUTARDE, ŒUFS, POISSONS, SÉSAME, SOJA, SULFITES**

**POUR PLUS D'INFORMATIONS, N'HÉSITÉZ PAS À PRENDRE CONTACT AUPRÈS DE  
NOTRE SERVICE**

